叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 玛丽·伊尔斯夫人的收据。（1733年）(mrs. Mary Eales's Receipts. (1733)) 000001

2. 玛丽·伊尔斯夫人的收据。（1733年）(mrs. Mary Eales's Receipts. (1733)) 000002

3. 玛丽·伊尔斯夫人的收据。（1733年）(mrs. Mary Eales's Receipts. (1733)) 000003

4. 玛丽·伊尔斯夫人的收据。（1733年）(mrs. Mary Eales's Receipts. (1733)) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

玛丽·伊尔斯夫人的收据。（1733年）(Mrs. Mary Eales's receipts. (1733))

[ðə; ði] ['prɪntɪd] [bʊk] [wɒz; wəz] [ɪk'striːmli] [kən'sɪstənt] [ɪn][bəuθ] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃn] .

The	printed	book	was	extremely	consistent	in	both	spelling	and	punctuation	.
这	打印	书	曾是	极其	持续的	在	两个都	拼写	和	标点	.

印刷版书籍在拼写和标点符号方面都非常一致。

['erə(r)z][ɑː(r); ə(r)] [mɑːkt] [wɪð] [maʊs] - ['hɒvə(r)]['pɑːpˌʌps] .

Errors	are	marked	with	mouse	-	hover	popups	.
错误	是	标记	和	老鼠	-	徘徊	弹出窗口	.

错误会以鼠标悬停弹出窗口的形式标记。

[ə; eɪ] [fjuː] [ʌn'sɜːt(ə)n] [p'æsɪdʒɪz] [ɑː(r); ə(r)] ['lɪstɪd] [æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði][tekst] ,

A	few	uncertain	passages	are	listed	at	the	end	of	the	text	,
一个	很少	不确定	段落	是	列出	在	这	结尾	的	这	文本	,

文末列出了一些含义不确定的段落。

[ə'lɒŋ] [wɪð] ['diːteɪlz] [ɒv; əv][sʌm; səm] ['dekərətɪv] ['bɔːdəz] .

along	with	details	of	some	decorative	borders	.
沿着	和	细节	的	一些	装饰性的	边界	.

以及一些装饰边框的细节。

['mɪsɪz] . ['meəri] -

Mrs	.	Mary	Eales's
太太	.	玛丽	-

玛丽·伊尔斯夫人的

[rɪ'siːts] .

RECEIPTS	.
收据	.

收据。

[kən'fekʃənə(r)] [tuː; tə][hɜː(r); hə(r)] [leɪt]

Confectioner	to	her	late
糖果商	到	她	晚的

她已故的糖果师

['mædʒəsti] [kwiːn] [æn] .

Majesty	Queen	ANNE	.
威严	女王	安妮	.

安妮女王陛下。

['lʌndən] :

LONDON	:
伦敦	:

伦敦：

['prɪntɪd] [fɔː(r); fə(r)][dʒeɪ] . ['brɪndli] , ['bʊkselə(r)] , [æt; ət][ðə; ði] [kɪŋz] - [ɑːmz] [ɪn] [njuː] [bɒnd] - [striːt] , ,

Printed	for	J	.	Brindley	,	Bookseller	,	at	the	King's	-	Arms	in	New	Bond	-	Street
打印	为了	J	.	布林德利	,	书商	,	在	这	国王学院	-	武器	在	新的	纽带	-	街道

由新邦德街国王武器旅馆的书商 J. Brindley 印制

[ænd; ənd]['bʊkbaɪndə(r)][tuː; tə][hɜː(r); hə(r)]['mædʒəsti][ænd; ənd][hɪz; ɪz] ['rɔɪəl] ['haɪnəs] [ðə; ði] [prɪns]
and **Bookbinder** **to** **Her** **Majesty** **and** **His** **Royal** **Highness** **the** **Prince**
和 装订工 到 她 威严 和 他的 皇家 高度 这 王子
[ɒv; əv] [weɪlz] ;
of **Wales** **;**
的 威尔士 ;

女王陛下和威尔士亲王殿下的御用装订师;

[ænd; ənd][ɑː(r)] . ['mɒntəgjuː][æt; ət][ðə; ði]['dʒen(ə)rəl][pəʊst] - ['ɒfɪs] , [ðə; ði]['kɔːnə(r)][ɒv; əv] [greɪt] [kwiːn]
and **R** **.** **Montagu** **at** **the** **General** **Post** **-** **Office** **,** **the** **Corner** **of** **Great** **Queen**
和 拉 . 蒙塔古 在 这 一般的 邮政 - 办公室 , 这 角落 的 伟大的 女王
- [striːt] , [nɪə(r)]['drʊəri] - [leɪn] .
- **Street** **,** **near** **Drury** **-** **Lane** **.**
- 街道 , 靠近 德鲁里 - 车道 .

以及 R. Montagu 在总邮局，位于大皇后街拐角处，靠近 Drury 巷。

- .
MDCCXXXIII **.**
- .

MDCCXXXIII。

A2
A2
A2

A2

[ðə; ði]
THE
这

这

['kɒntents] .
CONTENTS **.**
内容 .

内容。

[əʊ][draɪ][æn'dʒelɪkə][peɪdʒ][wʌn]
O **dry** **Angelica** **Page** **1**
哦 干燥 安吉莉卡 页 1

干当归 第1页

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [griːn] [ˌtuː'tuː]
To **preserve** **green** **Apricocks** **2**
到 保存 绿色的 杏子 2

保存青杏的方法 2

[tuː; tə] [meɪk] - [klɪə(r)] - [keɪks] [θriː]
To **make** **Goosberry** **Clear** **-** **Cakes** **3**
到 制作 - 清除 - 蛋糕 3

制作醋栗透明蛋糕 3

[tuː; tə] [meɪk] - - [peɪst] [fɔːr]
To **make** **Goosberry** **-** **Paste** **4**
到 制作 - - 粘贴 4

制作醋栗酱 4

[tuː; tə][draɪ] - [faɪv]
To **dry** **Goosberries** **5**
到 干燥 - 5

将醋栗晒干 5

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] - [sɪks]

To	preserve	Goosberries	6
到	保存	-	6

保存醋栗 6

[tuː; tə][draɪ] [ˈtʃeriz] [ˈsɛvən]

To	dry	Cherries	7
到	干燥	樱桃	7

将樱桃晒干 7

[tuː; tə] [meɪk] [ˈtʃeri] - [dʒæm][eit]

To	make	Cherry	-	Jam	8
到	制作	樱桃	-	果酱	8

制作樱桃果酱 8

[tuː; tə][draɪ] [ˈtʃeriz] [wɪˈðaʊt] [ˈʃʊgə(r)][ˈɪbɪd] .

To	dry	Cherries	without	Sugar	ibid	.
到	干燥	樱桃	没有	糖	同上	.

同上，不加糖烘干樱桃。

[tuː; tə][draɪ] [ˈtʃeriz] [ɪn] [ˈbʌntʃɪz] [naɪn]

To	dry	Cherries	in	Bunches	9
到	干燥	樱桃	在	一束	9

将樱桃成串晾干 9

[tuː; tə] [meɪk] [ˈtʃeri] - [peɪst] [ˌaɪ ˈbiː] .

To	make	Cherry	-	Paste	ib	.
到	制作	樱桃	-	粘贴	ib	.

制作樱桃酱 ib。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [ˈtʃeriz] -

To	preserve	Cherries	10
到	保存	樱桃	-

保存樱桃 10

[tuː; tə][draɪ] [ˈkʌrənts] [ɪn] [ˈbʌntʃɪz] , & [siː] . -

To	dry	Currants	in	Bunches	,	&	c	.	11
到	干燥	醋栗	在	一束	,	&	c	.	-

将醋栗成捆晾干等等。11

[tuː; tə] [meɪk] [ˈkʌrənt] [klɪə(r)] - [keɪks] -

To	make	Currant	Clear	-	Cakes	12
到	制作	黑醋栗	清除	-	蛋糕	-

制作12个黑加仑透明蛋糕

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [red] [ˈkʌrənts] -

To	preserve	red	Currants	13
到	保存	红色的	醋栗	-

为了保存红醋栗 13

[tuː; tə] [meɪk] [ˈkʌrənt] [peɪst] , [ˈaɪðə(r)] [red] [ɔː(r)] [waɪt]

To	make	Currant	Paste	,	either	red	or	white
到	制作	黑醋栗	粘贴	,	任何一个	红色的	或者	白色的

制作红醋栗酱或白醋栗酱

[ˌaɪ ˈbiː] .

ib	.
ib	.

ib.

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [waɪt] [ˈkʌrənts] -

To	preserve	white	Currants	14
到	保存	白色的	醋栗	-

为了保存白醋栗 14

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [ræsbɛriːz] -

To	preserve	Rasberries	15
到	保存	覆盆子	-

保存覆盆子 15

[tuː; tə] [meɪk] [dʒæm][ɒv; əv] [ræsbɛriːz] -

To	make	Jam	of	Rasberries	16
到	制作	果酱	的	覆盆子	-

制作覆盆子果酱 16

[tuː; tə] [meɪk] [ˈræzˌbɛri] - [peɪst] [ˌaɪ ˈbiː] .

To	make	Rasberry	-	Paste	ib	.
到	制作	覆盆子	-	粘贴	ib	.

制作覆盆子酱 ib。

[tuː; tə] [meɪk] [ˈræzˌbɛri] [klɪə(r)] - [keɪks] -

To	make	Rasberry	Clear	-	Cakes	17
到	制作	覆盆子	清除	-	蛋糕	-

制作覆盆子透明蛋糕 17

[tuː; tə] [meɪk] [ˈræzˌbɛri] - [drɒps] -

To	make	Rasberry	-	Drops	18
到	制作	覆盆子	-	滴	-

制作覆盆子糖 18

[tuː; tə][draɪ] [ˌaɪ ˈbiː] .

To	dry	Apricocks	ib	.
到	干燥	杏子	ib	.

将杏子晒干。

[tuː; tə][draɪ] [ɪn] [ˈkwɔːtəz] [ɔː(r)] Halves19

To	dry	Apricocks	in	Quarters	or	Halves19
到	干燥	杏子	在	四分之一	或者	Halves19

将杏子切成四分之一或两半晾干19

[tuː; tə] [meɪk] [ˈpeərɪŋ] - [tʃɪps] -

To	make	Paring	-	Chips	20
到	制作	削皮	-	薯片	-

制作配对芯片 20

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] -

To	preserve	Apricocks	21
到	保存	杏子	-

为了保存杏子 21

[tuː; tə] [meɪk] [klɪə(r)] - [keɪks] -

To	make	Apricock	Clear	-	Cakes	22
到	制作	杏子	清除	-	蛋糕	-

制作杏子透明蛋糕 22

[tuː; tə] [meɪk] - [peɪst] -

To	make	Apricock	-	Paste	23
到	制作	杏子	-	粘贴	-

制作杏酱 23

[tuː; tə] [meɪk] [ˈæp(ə)l] - [ˈdʒeli][fɔː(r); fə(r)][ɔːl][sɔːrts][ɒv; əv] [swiːt] - [miːts]

To	make	Apple	-	Jelly	for	all	Sorts	of	Sweet	-	Meats
到	制作	苹果	-	果冻	为了	全部	排序	的	甜的	-	肉类

制作苹果果冻，搭配各种甜食

[ˌaɪ ˈbiː] .

ib	.
ib	.

ib.

[tuː; tə] [meɪk] - [dʒæm] -

To	make	Apricock	-	Jam	24
到	制作	杏子	-	果酱	-

制作杏子果酱 24

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [griːn] - [ˌaɪ 'biː] .

To	preserve	green	Jennitins	ib	.
到	保存	绿色的	-	ib	.

为了保存绿色的詹尼廷斯 ib。

[tuː; tə][draɪ] [griːn] [plʌmz] -

To	dry	green	Plums	25
到	干燥	绿色的	李子	-

将青梅晾干 25

[tuː; tə][draɪ]['æmbə(r)] , [ɔː(r)] ['eni] [waɪt] Plums26

To	dry	Amber	,	or	any	white	Plums26
到	干燥	琥珀色	,	或者	任何	白色的	Plums26

晾干琥珀，或任何白色李子26

[tuː; tə][draɪ] [blæk] [peə(r)] - [plʌmz] , [ɔː(r)] ['mʌs(ə)lz] , [ɔː(r)][ðə; ði] [greɪt] Moguls28

To	dry	black	Pear	-	Plums	,	or	Muscles	,	or	the	Great	Moguls28
到	干燥	黑色的	梨	-	李子	,	或者	肌肉	,	或者	这	伟大的	Moguls28

将黑梨李子、肌肉李子或大莫古尔斯李子晒干28

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [blæk] [peə(r)] - [plʌmz] [ɔː(r)] Damascenes30

To	preserve	black	Pear	-	Plums	or	Damascenes30
到	保存	黑色的	梨	-	李子	或者	Damascenes30

为了保存黑梨李或大马士革李30

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [waɪt] [peə(r)] - [plʌmz] [ˌaɪ 'biː] .

To	preserve	white	Pear	-	Plums	ib	.
到	保存	白色的	梨	-	李子	ib	.

为了保存白梨李子 ib.

[tuː; tə] [meɪk] [waɪt] [peə(r)] - [plʌm] [klɪə(r)] - Cakes31

To	make	white	Pear	-	Plum	Clear	-	Cakes31
到	制作	白色的	梨	-	李子	清除	-	Cakes31

制作白色梨梅透明蛋糕31

[tuː; tə] [meɪk] [waɪt] [plʌm] - [peɪst] -

To	make	white	Plum	-	Paste	32
到	制作	白色的	李子	-	粘贴	-

制作白色梅子酱 32

[tuː; tə] [meɪk] [red] [plʌm] [klɪə(r)] - [keɪks] -

To	make	red	Plum	Clear	-	Cakes	33
到	制作	红色的	李子	清除	-	蛋糕	-

制作红梅透明蛋糕 33

[tuː; tə] [meɪk] [red] [plʌm] - [peɪst] -

To	make	red	Plum	-	Paste	34
到	制作	红色的	李子	-	粘贴	-

制作红梅酱 34

[tuː; tə][draɪ] [plʌmz] [laɪk] [ðə; ði] [frentʃ] [plʌmz] , [wɪð] [stəʊnz] [ɪn][ðem; ðəm]

To	dry	Plums	like	the	French	Plums	,	with	Stones	in	them
到	干燥	李子	喜欢	这	法语	李子	,	和	石头	在	他们

将李子（例如法国李子）连核一起晒干

[ˌaɪ 'biː] .

ib	.
ib	.

ib.

[tuː; tə][draɪ] ['piːtʃɪz] -

To	dry	Peaches	35
到	干燥	桃子	-

将桃子晾干 35

[tuː; tə] [meɪk] [piːtʃ] - [tʃɪps] -

To	make	Peach	-	Chips	36
到	制作	桃	-	薯片	-

制作桃片 36

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ɔː(r)][draɪ] ['nʌtmeg] - Peaches37

To	preserve	or	dry	Nutmeg	-	Peaches37
到	保存	或者	干燥	肉豆蔻	-	Peaches37

保存或干燥肉豆蔻桃37

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['kjuːkʌmbəz] [ˌaɪ 'biː] .

To	preserve	Cucumbers	ib	.
到	保存	黄瓜	ib	.

为了保存黄瓜 ib。

[tuː; tə][draɪ] [griːn] [fɪgz] -

To	dry	green	Figs	39
到	干燥	绿色的	无花果	-

将青无花果晾干 39

[tuː; tə][draɪ] [blæk] [fɪgz] -

To	dry	black	Figs	40
到	干燥	黑色的	无花果	-

将黑无花果晾干 40

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [greɪps] -

To	preserve	Grapes	41
到	保存	葡萄	-

为了保存葡萄 41

[tuː; tə][draɪ] [greɪps] [ˌaɪ 'biː] .

To	dry	Grapes	ib	.
到	干燥	葡萄	ib	.

将葡萄晒干。

[tuː; tə][draɪ] ['bɑːb(ə)ri] -

To	dry	Barberries	42
到	干燥	小檗果	-

将小檗果42晒干

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['bɑːb(ə)ri] -

To	preserve	Barberries	43
到	保存	小檗果	-

为了保存小檗果 43

[tuː; tə] [meɪk] ['bɑːb(ə)ri] - [drɒps] [ˌaɪ 'biː] .

To	make	Barberry	-	Drops	ib	.
到	制作	小檗碱	-	滴	ib	.

制作小檗滴剂 ib。

[tuː; tə] [meɪk] [waɪt] [kwɪns] - -

To	make	white	Quince	-	Marmalet	44
到	制作	白色的	榲	-	玛尔玛莱特	-

制作白色榅桲-马马莱特44

[tuː; tə] [meɪk] [red] [kwɪns] - -

To	make	red	Quince	-	Marmalet	45
到	制作	红色的	榲	-	玛尔玛莱特	-

制作红色榅桲-马马莱特45

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [həʊl] [kwɪns] -
To **preserve** **whole** **Quinces** **46**
到 保存 所有的 榲桲 -

保存整个榲桲 46

[tuː; tə] [meɪk] [kwɪns] - [tʃɪps] -
To **make** **Quince** **-** **Chips** **47**
到 制作 榲 - 薯片 -

制作榲桲片 47

[tuː; tə] [meɪk] [kwɪns] - [peɪst] -
To **make** **Quince** **-** **Paste** **48**
到 制作 榲 - 粘贴 -

制作榲桲酱 48

[tuː; tə] [meɪk] [kwɪns] [klɪə(r)] - [keɪks] [ˌaɪ ˈbiː] .
To **make** **Quince** **Clear** **-** **Cakes** **ib** **.**
到 制作 榲 清除 - 蛋糕 ib .

制作榲桲透明蛋糕 ib。

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [ˈgəʊldən][ɔː(r)] [ˈkentɪʃ] - Pippins49
To **preserve** **Golden** **or** **Kentish** **-** **Pippins49**
到 保存 金的 或者 肯特郡 - Pippins49

为了保护金苹果或肯特苹果49

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [həʊl] [ˈɒrɪndʒɪz] [ɔː(r)] Lemmons50
To **preserve** **whole** **Oranges** **or** **Lemmons50**
到 保存 所有的 橙子 或者 Lemmons50

为了保存整个橙子或柠檬50

[tuː; tə][draɪ] [ˈɒrɪndʒɪz] [ɪn] [nɒts] , [ɔː(r)]
To **dry** **Oranges** **in** **Knots** **,** **or**
到 干燥 橙子 在 绳结 , 或者

将橙子打结晾干，或

Lemmons52
Lemmons52
Lemmons52

莱蒙斯52

[tuː; tə] [meɪk] [ˈtʃaɪnə] - [tʃɪps] -
To **make** **China** **-** **Chips** **54**
到 制作 中国 - 薯片 -

为了制造中国芯片54

[tuː; tə] [meɪk] [ˈɒrɪndʒ] - [peɪst] [ˌaɪ ˈbiː] .
To **make** **Orange** **-** **Paste** **ib** **.**
到 制作 橙子 - 粘贴 ib .

制作橙酱 ib。

[tuː; tə] [meɪk] [ˈɒrɪndʒ] - [drɒps] -
To **make** **Orange** **-** **Drops** **55**
到 制作 橙子 - 滴 -

制作橙汁滴55

[tuː; tə] [meɪk] [ˈɒrɪndʒ] - -
To **make** **Orange** **-** **Marmalet** **56**
到 制作 橙子 - 玛尔玛莱特 -

制作橙子马马莱特56

[tuː; tə] [meɪk] [ˈɒrɪndʒ] [ɔː(r)] [ˈlɛmən] [klɪə(r)] - [keɪks]
To **make** **Orange** **or** **Lemmon** **Clear** **-** **Cakes**
到 制作 橙子 或者 莱蒙 清除 - 蛋糕

制作橙子或柠檬透明蛋糕

[ˌaɪ ˈbiː] .

ib	**.**
ib	.

ib.

[tuː; tə] [meɪk] [ˈpɒmɪgrænɪt] [klɪə(r)] - Cakes58

To	**make**	**Pomegranate**	**Clear**	**-**	**Cakes58**
到	制作	石榴	清除	-	Cakes58

制作石榴透明蛋糕58

[tuː; tə] [meɪk] [ˈɒrɪndʒ] - [hɑːvz] , [ɔː(r)] [ˈkwɔːtəz] , [wɪð] [ðə; ðɪ] [miːt] [ɪn] them59

To	**make**	**Orange**	**-**	**Halves**	**,**	**or**	**Quarters**	**,**	**with**	**the**	**Meat**	**in**	**them59**
到	制作	橙子	-	一半	,	或者	四分之一	,	和	这	肉	在	them59

将橙子切成两半或四分之一，保留果肉59

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [ˈsɪtrən] . -

To	**preserve**	**Citrons**	**.**	**60**
到	保存	香橼	.	-

为了保存香橼。60

[tuː; tə] [meɪk] [ˈsɪtrən] - -

To	**make**	**Citron**	**-**	**Marmalet**	**61**
到	制作	香橼	-	玛尔玛莱特	-

制作 Citron-Marmalet 61

[tuː; tə]['kændi] [ˈɒrɪndʒ] - [ˈflaʊəz] [ˌaɪ ˈbiː] .

To	**candy**	**Orange**	**-**	**Flowers**	**ib**	**.**
到	糖果	橙子	-	花朵	ib	.

糖渍橙花 ib。

[tuː; tə] [meɪk] [rɒk] - [ˈʃʊgə(r)] -

To	**make**	**Rock**	**-**	**Sugar**	**63**
到	制作	岩石	-	糖	-

制作冰糖 63

[tuː; tə] [meɪk] [fruːt] - [ˈbɪskɪt] -

To	**make**	**Fruit**	**-**	**Biscuit**	**65**
到	制作	水果	-	饼干	-

制作水果饼干 65

[tuː; tə] [meɪk] [ɔːl][sɔːrts][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] - Paste66

To	**make**	**all**	**Sorts**	**of**	**Sugar**	**-**	**Paste66**
到	制作	全部	排序	的	糖	-	Paste66

制作各种糖膏66

[tuː; tə] [meɪk] [ˈtʃɒklət] - [ˈɑːməndz] -

To	**make**	**Chocolate**	**-**	**Almonds**	**67**
到	制作	巧克力	-	杏仁	-

制作巧克力杏仁 67

[tuː; tə] [meɪk] [ˈwɜːmwʊd] - [keɪks] [ˌaɪ ˈbiː] .

To	**make**	**Wormwood**	**-**	**Cakes**	**ib**	**.**
到	制作	蒿	-	蛋糕	ib	.

制作艾草饼 ib。

[tuː; tə] [meɪk] [hoʊniːkəm] - [keɪks] [ɒv; əv] [ˈɒrɪndʒ] - [ˈflaʊə(r)] - [ˈvaɪələt][ɒv; əv] Cowslips68

To	**make**	**Honycomb**	**-**	**Cakes**	**of**	**Orange**	**-**	**Flower**	**-**	**Violet**	**of**	**Cowslips68**
到	制作	蜂巢	-	蛋糕	的	橙子	-	花	-	紫色	的	Cowslips68

制作橙花紫罗兰报春花蜂巢饼68

[tuː; tə] [meɪk] [aɪs] [ˈɑːmənd] - [keɪks] [ˌaɪ ˈbiː] .

To	**make**	**Ice**	**Almond**	**-**	**Cakes**	**ib**	**.**
到	制作	冰	杏仁	-	蛋糕	ib	.

制作冰杏仁蛋糕 ib。

[tuː; tə] [meɪk] - - [bred] -
To make Bean'd - Bread 69
到 制作 - - 面包 -

制作豆面包 69

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] [ɔː(r)] ['lɛmən] - [pʌfs] -
To make Orange or Lemmon - Puffs 70
到 制作 橙子 或者 莱蒙 - 泡芙 -

制作橙子或柠檬泡芙 70

[tuː; tə] [meɪk] ['ɑːmənd] - [peɪst] , ['aɪðə(r)]['bɪtə(r)][ɔː(r)] Sweet71
To make Almond - Paste , either Bitter or Sweet71
到 制作 杏仁 - 粘贴 , 任何一个 苦的 或者 Sweet71

制作杏仁酱，无论是苦杏仁酱还是甜杏仁酱71

[tuː; tə] [meɪk] ['lɪt(ə)l] [raʊnd] - - Puffs72
To make little round Ratafea - Puffs72
到 制作 小的 圆形的 - - Puffs72

制作小圆 Ratafea-Puffs72

[tuː; tə] [meɪk] [braʊn] ['wefər] [ˌaɪ 'biː] .
To make Brown Wafers ib .
到 制作 棕色的 晶圆 ib .

制作棕色威化饼。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɑːmənd] - [ləʊvz] -
To make Almond - Loaves 73
到 制作 杏仁 - 面包 -

制作杏仁面包 73

[tuː; tə] [meɪk] ['tʃɒklət] - [pʌfs] -
To make Chocolate - Puffs 74
到 制作 巧克力 - 泡芙 -

制作巧克力泡芙 74

[tuː; tə] [meɪk] - - [drɒps] , ['aɪðə(r)][ɒv; əv] - ['kɜːrnl] , [ɔː(r)][hɑːf]['bɪtə(r)][ænd; ənd][hɑːf]
To make Ratafea - Drops , either of Apricock - Kernels , or half Bitter and half
到 制作 - - 滴 , 任何一个 的 杏子 - 内核 , 或者 一半 苦的 和 一半
[swiːt] - ['ɑːməndz]
Sweet - Almonds
甜的 - 杏仁

制作拉塔菲亚糖，可以用杏核，也可以用一半苦杏仁和一半甜杏仁。

[ˌaɪ 'biː] .
ib .
ib .

ib.

[tuː; tə] [meɪk] [ɔːl] [sɔːrts] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] - Puffs75
To make all Sorts of Sugar - Puffs75
到 制作 全部 排序 的 糖 - Puffs75

制作各种各样的糖泡芙75

[tuː; tə] [meɪk] ['ɑːmənd] - [peɪst] [ˌaɪ 'biː] .
To make Almond - Paste ib .
到 制作 杏仁 - 粘贴 ib .

制作杏仁酱 ib。

[tuː; tə] [meɪk] [lɒŋ] ['bɪskɪt] -
To make long Biscuit 76
到 制作 长的 饼干 -

制作长饼干76

[tuː; tə] [meɪk] [spʌndʒ] - ['bɪskɪt] -
To **make** **Spunge** **-** **Biscuit** **77**
到 制作 海绵 - 饼干 -

制作海绵饼干 77

[tuː; tə] [meɪk] [raʊnd] ['bɪskɪt] [wɪð] [ˌkɒri'ændə(r)] - Seeds78
To **make** **round** **Biscuit** **with** **Coriander** **-** **Seeds78**
到 制作 圆形的 饼干 和 香菜 - Seeds78

用香菜籽制作圆形饼干78

[tuː; tə] [meɪk] ['hɑːtshɔːn] - ['dʒeli] -
To **make** **Hartshorn** **-** **Jelly** **79**
到 制作 哈特肖恩 - 果冻 -

制作鹿角果冻 79

[tuː; tə] [meɪk] ['lɛmən] - ['dʒeli][ˌaɪ 'biː] .
To **make** **Lemmon** **-** **Jelly** **ib** **.**
到 制作 莱蒙 - 果冻 ib .

制作柠檬果冻。

[tuː; tə] [meɪk] - ['ɒrɪndʒ] -
To **make** **Butter'd** **Orange** **80**
到 制作 - 橙子 -

制作黄油橙汁80

[tuː; tə] [meɪk] [ɪ'rɪŋgəʊ] - [kriːm] [ˌaɪ 'biː] .
To **make** **Eringo** **-** **Cream** **ib** **.**
到 制作 eringo - 奶油 ib .

制作 Eringo-Cream ib。

[tuː; tə] [meɪk] ['bɑːli] - [kriːm] -
To **make** **Barley** **-** **Cream** **81**
到 制作 大麦 - 奶油 -

制作大麦奶油81

[tuː; tə] [meɪk] - - [kriːm] [ˌaɪ 'biː] .
To **make** **Ratafea** **-** **Cream** **ib** **.**
到 制作 - - 奶油 ib .

制作 Ratafea-Cream ib。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɑːmənd] - ['bʌtə(r)] -
To **make** **Almond** **-** **Butter** **82**
到 制作 杏仁 - 黄油 -

制作杏仁酱 82

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]['traɪf(ə)l][ˌaɪ 'biː] .
To **make** **a** **Trifle** **ib** **.**
到 制作 一个 琐事 ib .

制作一份水果蛋糕。

[tuː; tə] [meɪk] [ɔːl][sɔːrts][ɒv; əv] [fruːt] - Cream83
To **make** **all** **Sorts** **of** **Fruit** **-** **Cream83**
到 制作 全部 排序 的 水果 - Cream83

制作各种水果奶油83

[tuː; tə] [meɪk] [sæk] - ['pɒsɪt] , [ɔː(r)] [sæk] - [kriːm]
To **make** **Sack** **-** **Posset** **,** **or** **Sack** **-** **Cream**
到 制作 解雇 - 波斯特 , 或者 解雇 - 奶油

制作袋状奶冻或袋状奶油

[ˌaɪ 'biː] .
ib **.**
ib .

ib.

[tuː; tə] [meɪk] - -
To make Blamange 84
到 制作 - -

制作 Blamange 84

['lɛmən] - [kriːm] , [meɪd] [wɪð] [kriːm] -
Lemmon - Cream , made with Cream 85
莱蒙 - 奶油 , 制成 和 奶油 -

柠檬奶油，采用85号奶油制成

[tuː; tə] [meɪk] ['sɪtrən] - [kriːm] [ˌaɪ 'biː] .
To make Citron - Cream ib .
到 制作 香橼 - 奶油 ib .

制作柠檬奶油 ib。

[tuː; tə] [meɪk] - - [kriːm] -
To make Pistato - Cream 86
到 制作 - - 奶油 -

制作开心果奶油86

[tuː; tə] [meɪk] ['klaʊtɪd] - [kriːm] [ˌaɪ 'biː] .
To make Clouted - Cream ib .
到 制作 重击 - 奶油 ib .

制作粗粒奶油 ib。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [θɪk] , [rɔː] Cream87
To make a very thick , raw Cream87
到 制作 一个 非常 厚的 , 生的 Cream87

制作非常浓稠的生奶油87

[tuː; tə] [meɪk] ['spæniʃ] - ['bʌtə(r)]
To make Spanish - Butter
到 制作 西班牙语 - 黄油

制作西班牙黄油

[ˌaɪ 'biː] .
ib .
ib .

ib.

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] - ['bʌtə(r)] -
To make Orange - Butter 88
到 制作 橙子 - 黄油 -

制作橙香黄油88

[tuː; tə] [meɪk] ['ɑːmənd] - ['bʌtə(r)] -
To make Almond - Butter 89
到 制作 杏仁 - 黄油 -

制作杏仁酱 89

[tuː; tə] [meɪk] [traʊt] - [kriːm] [ˌaɪ 'biː] .
To make Trout - Cream ib .
到 制作 鳟鱼 - 奶油 ib .

制作鳟鱼奶油 ib。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɑːmənd] - [kriːm] -
To make Almond - Cream 90
到 制作 杏仁 - 奶油 -

制作杏仁奶油90

[tuː; tə] [meɪk] [rɔː] - ['ɑːmənd] , [ɔː(r)] - - Cream91
To make Raw - Almond , or Ratafea - Cream91
到 制作 生的 - 杏仁 , 或者 - - Cream91

制作生杏仁，或Ratafea-Cream91

[tuː; tə] [meɪk] ['tʃɒklət] - [kriːm] [ˌaɪ 'biː] .

To	make	Chocolate	-	Cream	ib	.
到	制作	巧克力	-	奶油	ib	.

制作巧克力奶油ib。

[tuː; tə] [meɪk] ['siːgəu] - [kriːm] -

To	make	Sego	-	Cream	92
到	制作	塞戈	-	奶油	-

制作 Sego-Cream 92

[tuː; tə][aɪs] [kriːm] [ˌaɪ 'biː] .

To	ice	Cream	ib	.
到	冰	奶油	ib	.

冰淇淋 ib。

[tuː; tə] [meɪk] ['hɑːtshɔːn] - ['flʌməri] -

To	make	Hartshorn	-	Flummery	93
到	制作	哈特肖恩	-	琐事	-

使哈特肖恩-弗卢默里93

[tuː; tə] [meɪk] - [pæ'stelz] -

To	make	perfum'd	Pastels	94
到	制作	-	粉彩	-

制作香氛粉彩94

[tuː; tə] [bɜːn] ['ɑːməndz] -

To	burn	Almonds	95
到	烧伤	杏仁	-

燃烧杏仁95

[tuː; tə] [meɪk] ['lɛmən] - ['wefər] [ˌaɪ 'biː] .

To	make	Lemmon	-	Wafers	ib	.
到	制作	莱蒙	-	晶圆	ib	.

制作柠檬威化饼。

[tuː; tə]['kændi]['lɪt(ə)l] [griːn] ['ɒrɪndʒɪz] -

To	candy	little	green	Oranges	97
到	糖果	小的	绿色的	橙子	-

糖果小绿橙 97

[tuː; tə]['kændi] ['kaʊslɪp] , [ɔː(r)] ['eni] ['flaʊəz] [ɔː(r)] [griːnz] , [ɪn] ['bʌntʃɪz]

To	candy	Cowslips	,	or	any	Flowers	or	Greens	,	in	Bunches
到	糖果	报春花	,	或者	任何	花朵	或者	青菜	,	在	一束

将报春花或任何花卉或绿叶成束地制成糖渍

[ˌaɪ 'biː] .

ib	.
ib	.

ib.

[tuː; tə] [meɪk] ['kærəmel] -

To	make	Caramel	98
到	制作	焦糖	-

制作焦糖98

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [griːn] -

To	make	a	good	Green	99
到	制作	一个	好的	绿色的	-

要做出好的绿色99

[tuː; tə]['ʃʊgə(r)][ɔːl][sɔːrts][ɒv; əv][smɔːl] [fruːt]

To	Sugar	all	Sorts	of	small	Fruit
到	糖	全部	排序	的	小的	水果

给各种小水果加糖

[ˌaɪ 'biː] .
ib **.**
ib .

ib.

[tuː; tə][skɔːld][ɔːl][sɔːrts][ɒv; əv] [fruːt] -
To **scald** **all** **Sorts** **of** **Fruit** **1001**
到 烫伤 全部 排序 的 水果 -

烫烫各种水果 1001

[biː]
B
B

B

['mɪsɪz] . -
Mrs **.** **EALES's**
太太 . -

伊尔斯夫人

[rɪ'siːts] .
RECEIPTS **.**
收据 .

收据。

[tuː; tə][draɪ][æn'dʒelɪkə] .
To **dry** **Angelica** **.**
到 干燥 安吉莉卡 .

将当归晒干。

[eɪk] [ðə; ðɪ] [stɔːks] [ɒv; əv][æn'dʒelɪkə] , [ænd; ənd][bɔɪl][ðem; ðəm]['tendə(r)] ; [ðen] [pʊt][ðem; ðəm][tuː; tə]
AKE **the** **Stalks** **of** **Angelica** **,** **and** **boil** **them** **tender** **;** **then** **put** **them** **to**
ake 这 茎 的 安吉莉卡 , 和 熬 他们 投标 ; 然后 放 他们 到
[dreɪn] ,
drain **,**
流走 ,

将当归的茎煮软，然后沥干水分。

[ænd; ənd] [skreɪp] [ɒf] [ɔːl][ðə; ðɪ] [θɪn] [skɪn] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['skɔːldɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;
and **scrape** **off** **all** **the** **thin** **Skin** **,** **and** **put** **them** **into** **scalding** **Water** **;**
和 刮 离开 全部 这 薄的 皮肤 , 和 放 他们 进入 烫 水 ;

刮掉所有薄皮，放入滚烫的开水中；

[kiːp] [ðem; ðəm][kləʊz] [kʌvɚd] , [ænd; ənd]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] , [nɒt][tuː; tə][bɔɪl] , - [tɪl] [ðeɪ]
keep **them** **close** **cover'd** **,** **and** **over** **a** **slow** **Fire** **,** **not** **to** **boil** **,** **'** **till** **they**
保持 他们 关闭 覆盖 , 和 超过 一个 慢的 火 , 不是 到 熬 , - 直到 他们
[ɑː(r); ə(r)] [griːn] ;
are **green** **;**
是 绿色的 ;

盖好盖子，用小火慢煮，不要煮沸，直到它们变绿；

[ðen] ['dreɪnɪŋ] [ðem; ðəm] [wel] ,
then **draining** **them** **well** **,**
然后 排水 他们 出色地 ,

然后将它们沥干。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['veri] [θɪk] ['sɪrəp] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] [weɪt] [ænd; ənd][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] :
put **them** **in** **a** **very** **thick** **Syrup** **of** **the** **Weight** **and** **half** **of** **Sugar** **:**
放 他们 在 一个 非常 厚的 糖浆 的 这 重量 和 一半 的 糖 :

将它们放入用等重的糖和一半糖熬制的浓稠糖浆中：

[let] [ðə; ði] ['sɪrəp] [biː; bi][kəʊld] [wen] [juː; jʊ][pʊt][ðem; ðəm][ɪn] , [ænd; ənd] [wɔːm] [ˌaɪ 'tiː] ['evri] [deɪ] - till2

Let	the	Syrup	be	cold	when	you	put	them	in	,	and	warm	it	every	Day	'	till2
让	这	糖浆	是	寒冷的	什么时候	你	放	他们	在	,	和	温暖的	它	每一个	天	-	till2

放入糖浆时要保持冷态，每天加热至2点。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][klɪə(r)] , [wen] [juː; jʊ] [meɪ] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt][tuː; tə][draɪ] , ['sɪftɪŋ] ['ʃʊgə(r)][ə'pɒn][ðem; ðəm] .

it	is	clear	,	when	you	may	lay	them	out	to	dry	,	sifting	Sugar	upon	them	.
它	是	清除	,	什么时候	你	可能	躺	他们	出去	到	干燥	,	筛分	糖	之上	他们	.

很明显，你可以把它们摊开晾干，并在上面筛上糖。

[leɪ] [aʊt][bʌt; bət][æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz][juː; jʊ][juːz][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ænd; ənd][skɔːld][ðə; ði][rest] .

Lay	out	but	as	much	as	you	use	at	a	Time	,	and	scald	the	rest	.
莱	出去	但	作为	很多	作为	你	使用	在	一个	时间	,	和	烫伤	这	休息	.

每次只铺开你需要的量，其余的用开水烫一下。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [griːn] .

To	preserve	green	Apricocks	.
到	保存	绿色的	杏子	.

保存青杏。

[teɪk] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði] [stəʊnz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [hɑːd] ; [wet][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm]

TAKE	Apricocks	before	the	Stones	are	very	hard	;	wet	them	,	and	lay	them
拿	杏子	前	这	石头	是	非常	难的	;	湿的	他们	,	和	躺	他们

[ɪn][ə; eɪ] [kɔːs] [klɒθ] ;

in	a	coarse	Cloth	;
在	一个	粗	布	;

趁杏核尚未完全变硬时，将其取下，用水浸湿，放在粗布上；

[pʊt][tuː; tə][ðem; ðəm] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [lɑːdʒ] ['hændfulz][ɒv; əv][sɔːlt] , [rʌb][ðem; ðəm] - [tɪl] [ðə; ði]

put	to	them	two	or	three	large	Handfuls	of	Salt	,	rub	them	'	till	the
放	到	他们	二	或者	三	大的	一把	的	盐	,	擦	他们	-	直到	这

['rʌfnəs] [ɪz] [ɒf] ,

Roughness	is	off	,
粗糙度	是	离开	,

往它们上面放两三大把盐，揉搓直到粗糙感消失。

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn] ['skɔːldɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [set][ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] - [tɪl] [ðeɪ] ['ɔːlməʊst]

then	put	them	in	scalding	Water	;	set	them	over	the	Fire	'	till	they	almost
然后	放	他们	在	烫	水	;	放	他们	超过	这	火	-	直到	他们	几乎

[bɔɪl] ,

boil	,
熬	,

然后将它们放入沸水中；放在火上煮至快要沸腾，

[ðen] [set][ðem; ðəm] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlməʊst][kəʊld] ; [duː; də][səʊ] [tuː] [ɔː(r)] [θriː]

then	set	them	off	the	Fire	'	till	they	are	almost	cold	;	do	so	two	or	three
然后	放	他们	离开	这	火	-	直到	他们	是	几乎	寒冷的	;	做	所以	二	或者	三

[taɪmz] ;

Times	;
《时代周刊》	;

然后将它们从火中烧开，直到它们几乎冷却；这样做两到三次；

['ɑːftə(r)] [ðɪs] , [let][ðem; ðəm][biː; bi][kləʊz] [kʌvɜd] ; [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [lʊk] [tuː; tə][biː; bi] [griːn] ,

after	this	,	let	them	be	close	cover'd	;	and	when	they	look	to	be	green	,
后	这	,	让	他们	是	关闭	覆盖	;	和	什么时候	他们	看	到	是	绿色的	,

此后，要将它们严密遮盖；当它们看起来变绿时，

[let][ðem; ðəm][bɔɪl] - [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'gɪn][tuː; tə][biː; bi]['tendə(r)] ; [weɪ] [ðem; ðəm] ,

let	them	boil	'	till	they	begin	to	be	tender	;	weigh	them	,
让	他们	熬	-	直到	他们	开始	到	是	投标	;	称重	他们	,

将它们煮至开始变软；称重，

[ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ɒv; əv][ðeə(r)] [weɪt] [ɪn]['ʃʊgə(r)] ,

and	make	a	Syrup	of	their	Weight	in	Sugar	,
和	制作	一个	糖浆	的	他们的	重量	在	糖	,

并用等量的糖熬制糖浆。

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [ə'laʊɪŋ] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['sɪrəp] ;

to	a	Pound	of	Sugar	allowing	half	a	Pint	of	Water	to	make	the	Syrup	;
到	一个	磅	的	糖	允许	一半	一个	品脱	的	水	到	制作	这	糖浆	;

一磅糖加半品脱水制成糖浆;

[let][ˌaɪ 'tiː][biː; bi]['ɔːlməʊst][kəʊld][bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ][pʊt][ɪn][ðə; ði] ;

let	it	be	almost	cold	before	you	put	in	the	Apricocks	;
让	它	是	几乎	寒冷的	前	你	放	在	这	杏子	;

等水快凉了再放入杏子;

[bɔɪl][ðem; ðəm][ʌp] [wel] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][klɪə(r)] ; [wɔːm] [ðə; ði] ['sɪrəp] ['deɪli] , - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['prɪti]

boil	them	up	well	'	till	they	are	clear	;	warm	the	Syrup	daily	,	'	till	it	is	pretty
熬	他们	向上	出色地	-	直到	他们	是	清除	;	温暖的	这	糖浆	日常的	,	-	直到	它	是	漂亮的

[θɪk] .

thick	.
厚的	.

将它们煮至清澈；每天加热糖浆，直到它变得非常浓稠。

[juː; jʊ] [meɪ] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['kɒdlɪŋ] - ['dʒeli] , [θriː]

You	may	put	them	in	a	Codling	-	Jelly	,	3
你	可能	放	他们	在	一个	编码	-	果冻	,	3

你可以把它们放在鳕鱼果冻里，3

B2

B2
B2

B2

[ɔː(r)] ['hɑːtshɔːn] ['dʒeli] , [ɔː(r)][draɪ][ðem; ðəm][æz; əz][juː; jʊ][juːz][ðem; ðəm] .

or	Hartshorn	Jelly	,	or	dry	them	as	you	use	them	.
或者	哈特肖恩	果冻	,	或者	干燥	他们	作为	你	使用	他们	.

或者做成鹿角果冻，或者在使用时将其晒干。

[tuː; tə] [meɪk] - [klɪə(r)] - [keɪks] .

To	make	Goosberry	Clear	-	Cakes	.
到	制作	-	清除	-	蛋糕	.

制作醋栗透明蛋糕。

[teɪk] [ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv] [waɪt] - , [nəʊz][ænd; ənd] [wɒʃ] [ðem; ðəm] ;

TAKE	a	Gallon	of	white	Goosberries	,	nose	and	wash	them	;
拿	一个	加仑	的	白色的	-	,	鼻子	和	洗	他们	;

取一加仑白醋栗，闻一闻，洗一洗;

[pʊt][tuː; tə][ðem; ðəm][æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm]['ɔːlməʊst][ɔːl]['əʊvə(r)] ,

put	to	them	as	much	Water	as	will	cover	them	almost	all	over	,
放	到	他们	作为	很多	水	作为	将要	覆盖	他们	几乎	全部	超过	,

往它们身上浇足够的水，直到几乎完全淹没它们为止。

[set][ðem; ðəm][ɒn][æn; ən][hɒt]['faɪə(r)] , [let][ðem; ðəm][bɔɪl][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ,

set	them	on	an	hot	Fire	,	let	them	boil	a	Quarter	of	an	Hour	,
放	他们	在	一个	热的	火	,	让	他们	熬	一个	四分之一	的	一个	小时	,

把它们放在旺火上，煮一刻钟。

[ɔː(r)][mɔː(r)] , [ðen] [rʌn] [ˌaɪ 'tiː][θruː] - [ə; eɪ] ['flænl] ['dʒeli] - [bæg] ;

or	more	,	then	run	it	thro	'	a	Flannel	Jelly	-	Bag	;
或者	更多的	,	然后	跑步	它	喉咙	-	一个	绒布	果冻	-	包	;

或更多，然后用法兰绒果冻袋过滤;

[tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['dʒeli][hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ][paʊnd][ænd; ənd][hɑːf][ɒv; əv][faɪn]['ʃʊgə(r)] ,

to	a	Pint	of	Jelly	have	ready	a	Pound	and	half	of	fine	Sugar	,
到	一个	品脱	的	果冻	有	准备好	一个	磅	和	一半	的	美好的	糖	,

制作一品脱果冻，需准备一磅半细砂糖。

['sɪftɪd] [θruː] - [æn; ən][heə(r)] [sɪv] ; [set][ðə; ði]['dʒeli]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] , [let][ˌaɪ 'tiː][dʒʌst][bɔɪl] [ʌp] ,

sifted	thro	'	an	Hair	Sieve	;	set	the	Jelly	over	the	Fire	,	let	it	just	boil	up	,
筛过的	喉咙	-	一个	头发	筛	;	放	这	果冻	超过	这	火	,	让	它	只是	熬	向上	,

用细筛筛过；把果冻放在火上，让它煮沸。

[ðen] [ʃeɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][ðə; ði] [waɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['pʊtɪŋ] [ɪn] ;

then	shake	in	the	Sugar	,	stirring	it	all	the	while	the	Sugar	is	putting	in	;
然后	摇	在	这	糖	,	搅拌	它	全部	这	尽管	这	糖	是	推杆	在	;

然后一边搅拌一边倒入糖；

[ðen] [set][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [ə'gen] , [let][ˌaɪ 'tiː][skɔːld] - [tɪl] [ɔːl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] [wel] ['meltɪd] ;

then	set	it	on	the	Fire	again	,	let	it	scald	'	till	all	the	Sugar	is	well	melted	;
然后	放	它	在	这	火	再次	,	让	它	烫伤	-	直到	全部	这	糖	是	出色地	融化	;

然后再次放在火上，烧开，直到所有的糖都完全融化；

[ðen] [leɪ][ə; eɪ] [θɪn] ['streɪnə(r)][ɪn][ə; eɪ][flæt] ['ɜːθn] [pæn] , [pɔː(r)][ɪn][jɔː(r); jə(r)][klɪə(r)] - [keɪk] ['dʒeli] ,

then	lay	a	thin	Strainer	in	a	flat	earthen	Pan	,	pour	in	your	Clear	-	Cake	Jelly	,
然后	躺	一个	薄的	滤网	在	一个	平坦的	土	平底锅	,	倒	在	你的	清除	-	蛋糕	果冻	,

然后将一个薄滤网放在一个平底陶罐中，倒入你的透明果冻饼，

[ænd; ənd] [tɜːn] [bæk] [ðə; ði]['streɪnə(r)][tuː; tə] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm] ; [fɪl] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][pɒts] ,

and	turn	back	the	Strainer	to	take	off	the	Scum	;	fill	it	into	Pots	,
和	转动	后退	这	滤网	到	拿	离开	这	浮渣	;	充满	它	进入	锅	,

然后将滤网翻过来撇去浮沫；将滤网倒入锅中。

[ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [stəʊv] [tuː; tə][draɪ] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] - [ɒn][ðə; ði][tɒp] ,

and	set	it	in	the	Stove	to	dry	;	when	it	is	candy'd	on	the	Top	,
和	放	它	在	这	火炉	到	干燥	;	什么时候	它	是	-	在	这	顶部	,

然后把它放在炉子里烘干；当表面糖化后，

[tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][ɒn] [glɑːs] ; [ænd; ənd] [ɪf] [jɔː(r); jə(r)][pɒts][ɑː(r); ə(r)] [tuː] [bɪg] , [kʌt][ˌaɪ 'tiː] ;

turn	it	out	on	Glass	;	and	if	your	Pots	are	too	big	,	cut	it	;
转动	它	出去	在	玻璃	;	和	如果	你的	锅	是	也	大的	,	切	它	;

把它倒扣在玻璃杯上；如果你的锅太大，就把它切小一点；

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['veri][draɪ] , turn4

and	when	it	is	very	dry	,	turn4
和	什么时候	它	是	非常	干燥	,	turn4

当天气非常干燥时，转4

[ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][draɪ][ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd] ; [twaɪs] ['tɜːnɪŋ] [ɪz] [ɪ'nʌf] .

it	again	,	and	let	it	dry	on	the	other	Side	;	twice	turning	is	enough	.
它	再次	,	和	让	它	干燥	在	这	其他	边	;	两次	转弯	是	足够的	.

再翻一次，让另一面晾干；翻两次就足够了。

[ɪf] ['eni][ɒv; əv][ðə; ði] [keɪks] [stɪk] [tuː; tə][ðə; ði] [glɑːs] , [həʊld][ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['faɪə(r)] ,

If	any	of	the	Cakes	stick	to	the	Glass	,	hold	them	over	a	little	Fire	,
如果	任何	的	这	蛋糕	戳	到	这	玻璃	,	抓住	他们	超过	一个	小的	火	,

如果蛋糕粘在玻璃杯上，就用小火烤一下。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [kʌm] [ɒf] : [teɪk] [keə(r)][ðə; ði]['dʒeli] [dʌz] [nɒt] [bɔɪl]['ɑːftə(r)][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz][ɪn] :

and	they	will	come	off	:	Take	Care	the	Jelly	does	not	boil	after	the	Sugar	is	in	:
和	他们	将要	来	离开	:	拿	关心	这	果冻	做	不是	熬	后	这	糖	是	在	:

它们就会脱落：注意，加入糖后果冻不要煮沸：

[ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv] - [wɪl] [meɪk] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv]['dʒeli] ; [ɪf] [mɔː(r)] , - [twɪl] [nɒt][biː; bi]

A	Gallon	of	Goosberries	will	make	three	Pints	of	Jelly	;	if	more	,	-	twill	not	be
一个	加仑	的	-	将要	制作	三	品脱	的	果冻	;	如果	更多的	,	-	斜纹布	不是	是

[strɒŋ] [ɪ'nʌf] .

strong	enough	.
强的	足够的	.

一加仑醋栗可以做三品脱果冻；如果超过这个量，果冻的浓度就不够了。

[tuː; tə] [meɪk] - - [peɪst] .

To	make	Goosberry	-	Paste	.
到	制作	-	-	粘贴	.

制作醋栗酱。

[teɪk] [ðə; ði] - , [nəʊz][ænd; ənd] [wɒʃ] [ðem; ðəm] ,

TAKE	the	Goosberries	,	nose	and	wash	them	,
拿	这	-	,	鼻子	和	洗	他们	,

摘下醋栗，闻一闻，然后洗干净。

[pʊt][tuː; tə][ðem; ðəm][æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)][æz; əz] [wɪl] ['ɔːlməʊst]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ,

put	to	them	as	much	Water	as	will	almost	cover	them	,
放	到	他们	作为	很多	水	作为	将要	几乎	覆盖	他们	,

往它们身上倒上足够的水，直到几乎没过它们为止。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][bɔɪl][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ; [ðen] [streɪn][ðem; ðəm][θruː] - [ə; eɪ]

and	let	them	boil	a	Quarter	of	an	Hour	;	then	strain	them	thro	'	a
和	让	他们	熬	一个	四分之一	的	一个	小时	;	然后	拉紧	他们	喉咙	-	一个

[θɪn] ['streɪnə(r)] ,

thin	Strainer	,
薄的	滤网	,

煮沸十五分钟；然后用细筛过滤。

[ɔː(r)][æn; ən][heə(r)] - [sɪv] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['lɪkə(r)] [ə; eɪ][paʊnd][ænd; ənd]

or	an	Hair	-	Sieve	,	and	allow	to	a	Pint	of	Liquor	a	Pound	and
或者	一个	头发	-	筛	,	和	允许	到	一个	品脱	的	酒	一个	磅	和

[hɑːf][ɒv; əv][faɪn]['ʃʊgə(r)] ,

half	of	fine	Sugar	,
一半	的	美好的	糖	,

或者用细筛，每品脱酒加入一磅半细糖。

['sɪftɪd] [θruː] - [ə; eɪ][heə(r)] - [sɪv] ; [bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ][pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [set][ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ɒn][ðə; ði]

sifted	thro	'	a	Hair	-	Sieve	;	before	you	put	in	the	Sugar	,	set	the	Liquor	on	the
筛过的	喉咙	-	一个	头发	-	筛	;	前	你	放	在	这	糖	,	放	这	酒	在	这

['faɪə(r)] ,

Fire	,
火	,

用毛筛过筛；在放入糖之前，先把酒放在火上加热。

[let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] , [ænd; ənd][skʌm][ˌaɪ 'tiː] ; [ðen] [ʃeɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [set][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)]

let	it	boil	,	and	scum	it	;	then	shake	in	the	Sugar	,	set	it	on	the	Fire
让	它	熬	,	和	浮渣	它	;	然后	摇	在	这	糖	,	放	它	在	这	火

[ə'gen] ,

again	,
再次	,

煮沸后撇去浮沫；然后加入糖，再次开火。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][skɔːld] - [tɪl] [ɔːl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['meltɪd] ; [ðen] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['lɪt(ə)l][pɒts] ;

and	let	it	scald	'	till	all	the	Sugar	is	melted	;	then	fill	it	into	little	Pots	;
和	让	它	烫伤	-	直到	全部	这	糖	是	融化	;	然后	充满	它	进入	小的	锅	;

让它烧开，直到所有的糖都融化；然后把它装进小罐子里；

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] - , [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][ɒn] [glɑːs] ; [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][draɪ][ɒn] one5

when	it	is	candy'd	,	turn	it	out	on	Glass	;	and	when	it	is	dry	on	one5
什么时候	它	是	-	,	转动	它	出去	在	玻璃	;	和	什么时候	它	是	干燥	在	one5

当它糖渍后，倒扣在玻璃上；当它干燥后，倒扣在5号盘子上。

[saɪd] , [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] ; [ɪf] ['eni][ɒv; əv][ðə; ðɪ] [keɪks] [stɪk] , [həʊld][ðə; ðɪ] [glɑːs] ['əʊvə(r)][ðə; ðɪ]['faɪə(r)]

Side	,	turn	it	again	;	if	any	of	the	Cakes	stick	,	hold	the	Glass	over	the	Fire
边	,	转动	它	再次	;	如果	任何	的	这	蛋糕	戳	,	抓住	这	玻璃	超过	这	火

:
:
:

侧翻一下；如果蛋糕粘在玻璃杯上，就把玻璃杯放在火上烤：

[juː; jʊ] [meɪ] [pʊt][sʌm; səm][ɒv; əv] [ðɪs] [ɪn] [pleɪts] ; [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] - ,

You	may	put	some	of	this	in	Plates	;	and	when	it	is	jelly'd	,
你	可能	放	一些	的	这	在	盘子	;	和	什么时候	它	是	-	,

你可以把一些放在盘子里；等它凝固成果冻状后，

[bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['kændɪz] , [kʌt][ˌaɪ 'tiː][aʊt][ɪn] [lɒŋ] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [meɪk] [fruːt] - - .

before	it	candies	,	cut	it	out	in	long	Slices	,	and	make	Fruit	-	Jambals	.
前	它	糖果	,	切	它	出去	在	长的	切片	,	和	制作	水果	-	-	.

在它糖化之前，将其切成长条，做成水果糖球。

[tuː; tə][draɪ] - .

To	dry	Goosberries	.
到	干燥	-	.

将醋栗晒干。

[teɪk] [ðə; ðɪ] [lɑːdʒ] [waɪt] - [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [raɪp] , [bʌt; bət][æt; ət] [fʊl] [grəʊθ] ,

TAKE	the	large	white	Goosberries	before	they	are	very	ripe	,	but	at	full	Growth	,
拿	这	大的	白色的	-	前	他们	是	非常	成熟	,	但	在	满的	生长	,

在果实完全成熟但尚未完全成熟时采摘大颗的白色醋栗。

[stəʊn] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] - [pʊt][ə; eɪ] [paʊnd]

stone	and	wash	them	,	and	to	a	Pound	of	Goosberries	put	a	Pound
石头	和	洗	他们	,	和	到	一个	磅	的	-	放	一个	磅

[ænd; ənd][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

and	half	of	Sugar	,
和	一半	的	糖	,

用石头敲打并清洗它们，然后在一磅醋栗中加入一磅半糖。

[biːt] ['veri] [faɪn] , [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ; [set][ðem; ðəm][ɒn][ðə; ðɪ]['faɪə(r)] ;

beat	very	fine	,	and	half	a	Pint	of	Water	;	set	them	on	the	Fire	;
打	非常	美好的	,	和	一半	一个	品脱	的	水	;	放	他们	在	这	火	;

将食材打成细粉，加入半品脱水；放在火上烤；

[wen] [ðə; ðɪ]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['meltɪd] , [let][ðem; ðəm][bɔɪl] , [bʌt; bət][nɒt] [tuː] [fɑːst] ;

when	the	Sugar	is	melted	,	let	them	boil	,	but	not	too	fast	;
什么时候	这	糖	是	融化	,	让	他们	熬	,	但	不是	也	快速地	;

糖融化后，让它们煮沸，但不要煮得太快；

[teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] [wʌns][ɔː(r)] [twaɪs] , [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [nɒt] [breɪk] ; [wen] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [lʊk]

take	them	off	once	or	twice	,	that	they	may	not	break	;	when	they	begin	to	look
拿	他们	离开	一次	或者	两次	,	那	他们	可能	不是	休息	;	什么时候	他们	开始	到	看

[klɪə(r)] ,

clear	,
清除	,

取下一两次，以免它们破裂；当它们开始变得透明时，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ɪ'nʌf] : [let] [ðem; ðəm][stænd][ɔːl] [naɪt] [ɪn][ðə; ðɪ][pæn] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] - [ɪn] ,

they	are	enough	:	Let	them	stand	all	Night	in	the	Pan	they	are	boil'd	in	,
他们	是	足够的	:	让	他们	站立	全部	夜晚	在	这	平底锅	他们	是	-	在	,

这样就足够了：让它们在煮它们的锅里静置一整夜吧。

[wɪð] [ə; eɪ]['peɪpə(r)][leɪd][kləʊz][tuː; tə][ðem; ðəm] ; [ðə; ði][nekst] [deɪ] [skɔːld][ðem; ðəm]['veri] [wel] ,

with	a	Paper	laid	close	to	them	;	the	next	Day	scald	them	very	well	,
和	一个	纸	铺设	关闭	到	他们	;	这	下一个	天	烫伤	他们	非常	出色地	,

在他们旁边放一张纸；第二天用热水彻底烫伤他们。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] ; [ðen] [leɪ][ðem; ðəm][ɒn] [pleɪts] ,

and	let	them	stand	a	Day	or	two	;	then	lay	them	on	Plates	,
和	让	他们	站立	一个	天	或者	二	;	然后	躺	他们	在	盘子	,

让它们静置一两天；然后将它们放在盘子上，

[sɪft][ðem; ðəm] [wɪð] ['ʃʊgə(r)]['veri] [wel] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [stəʊv] ,

sift	them	with	Sugar	very	well	,	and	put	them	in	the	Stove	,
筛	他们	和	糖	非常	出色地	,	和	放	他们	在	这	火炉	,

将它们与糖充分混合过筛，然后放入炉子中。

['tɜːnɪŋ] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] - [tɪl] they6

turning	them	every	Day	'	till	they6
转弯	他们	每一个	天	-	直到	they6

每天翻动它们，直到它们6

[ɑː(r); ə(r)][draɪ] ; [ðə; ði] [θɜːd] [taɪm] [ɒv; əv] ['tɜːnɪŋ] , [juː; jʊ] [meɪ] [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [sɪv] ,

are	dry	;	the	third	Time	of	turning	,	you	may	lay	them	on	a	Sieve	,
是	干燥	;	这	第三	时间	的	转弯	,	你	可能	躺	他们	在	一个	筛	,

晾干后，第三次翻动，可以放在筛子上。

[ɪf] [juː; jʊ] [pliːz] ; [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['prɪti] [draɪ] , [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][bɒks] ,

if	you	please	;	when	they	are	pretty	dry	,	place	them	in	a	Box	,
如果	你	请	;	什么时候	他们	是	漂亮的	干燥	,	地方	他们	在	一个	盒子	,

如果可以的话，等它们基本晾干后，把它们放进盒子里。

[wɪð] ['peɪpə(r)][bɪ'twɪkst] ['evri] [rəʊ] .

with	Paper	betwixt	every	Row	.
和	纸	中间	每一个	排	.

每行之间用纸隔开。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] - .

To	preserve	Goosberries	.
到	保存	-	.

保存醋栗。

[teɪk] [ðə; ði] [waɪt] - , [stæmp][ænd; ənd] [streɪn] [ðem; ðəm] ;

TAKE	the	white	Goosberries	,	stamp	and	strain	them	;
拿	这	白色的	-	,	邮票	和	拉紧	他们	;

将白醋栗捣碎，过滤；

[ðen] [teɪk] [ðə; ði]['lɑːdʒɪst] [waɪt] - [wen] [ðeɪ] [dʒʌst] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [tɜːn] , [stəʊn] [ðem; ðəm]

then	take	the	largest	white	Goosberries	when	they	just	begin	to	turn	,	stone	them
然后	拿	这	最大	白色的	-	什么时候	他们	只是	开始	到	转动	,	石头	他们

,

,

,

然后摘取刚开始变色的最大一些的白色醋栗，去掉石头。

[ænd; ənd][tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][ðə; ði] - [pʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [ləʊf] ['ʃʊgə(r)]

and	to	half	a	Pound	of	the	Goosberries	put	a	Pound	of	Loaf	Sugar
和	到	一半	一个	磅	的	这	-	放	一个	磅	的	面包	糖

['biːt(ə)n] ['veri] [faɪn] ,

beaten	very	fine	,
被打败	非常	美好的	,

将半磅醋栗与一磅打发至极细的方糖混合。

[hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [ðæt] [wɪtʃ] [ɪz] [streɪnd] ,

half	a	Pint	of	the	Juice	of	that	which	is	strain'd	,
一半	一个	品脱	的	这	汁	的	那	哪个	是	紧张的	,

半品脱滤出的汁液，

([bʌt; bət][let][ˌaɪ 'tiː][stænd] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['set(ə)ld][ænd; ənd] ['veri] [klɪə(r)]) [ænd; ənd][sɪks] ['spuːnful]

(	but	let	it	stand	'	till	it	is	settled	and	very	clear	)	and	six	Spoonfuls
(	但	让	它	站立	-	直到	它	是	定居	和	非常	清除	)	和	六	一勺

[ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ;

of	Water	;
的	水	;

（但要静置直到沉淀且非常清澈）和六勺水；

[set][ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ]['veri] [kwɪk] ['faɪə(r)] ; [let][ðem; ðəm][bɔɪl][æz; əz][fɑːst][æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən]

set	them	on	a	very	quick	Fire	;	let	them	boil	as	fast	as	you	can
放	他们	在	一个	非常	快的	火	;	让	他们	熬	作为	快速地	作为	你	能

[meɪk] [ðem; ðəm] ,

make	them	,
制作	他们	,

用大火煮沸；尽可能快地煮熟它们。

[ʌp][tuː; tə][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][pæn] ; [wen] [juː; jʊ] [siː] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][bɔɪlz] [lʊk] [klɪə(r)]

up	to	the	Top	of	the	Pan	;	when	you	see	the	Sugar	as	it	boils	look	clear
向上	到	这	顶部	的	这	平底锅	;	什么时候	你	看	这	糖	作为	它	沸腾	看	清除

,

,

,

将糖水加到锅顶；当看到糖沸腾时，糖看起来是清澈的。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ɪ'nʌf] , [wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi][ɪn] [les] [ðæn; ðən][hɑːf][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] :

they	are	enough	,	which	will	be	in	less	than	half	a	quarter	of	an	Hour	:
他们	是	足够的	,	哪个	将要	是	在	较少的	比	一半	一个	四分之一	的	一个	小时	:

它们足够了，不到半小时一刻钟就能完成：

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][pɒts][ɔː(r)] ['glɑːsɪz] , ['peɪpə(r)][ðem; ðəm][kləʊz] ; [ðə; ði][nekst] [deɪ] ,

Put	them	in	Pots	or	Glasses	,	paper	them	close	;	the	next	Day	,
放	他们	在	锅	或者	眼镜	,	纸	他们	关闭	;	这	下一个	天	,

把它们放在罐子或玻璃杯里，用纸封好；第二天，

[ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][hɑːd] [ɪ'nʌf] - ,

if	they	are	not	hard	enough	jelly'd	,
如果	他们	是	不是	难的	足够的	-	,

如果它们不够硬，果冻状的，

[set][ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] [ɒn][æn; ən][hɒt] [stəʊv] , [ɔː(r)][ɪn][sʌm; səm] [wɔːm] [pleɪs] ,

set	them	for	a	Day	or	two	on	an	hot	Stove	,	or	in	some	warm	Place	,
放	他们	为了	一个	天	或者	二	在	一个	热的	火炉	,	或者	在	一些	温暖的	地方	,

把它们放在热炉子上或温暖的地方烤一两天。

[bʌt; bət] not7

but	not7
但	not7

但不是7

[ɪn][ðə; ði][sʌn] ; [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] - , [pʊt] ['peɪpəz] [kləʊz][tuː; tə] - [ɪm] ;

in	the	Sun	;	and	when	they	are	jelly'd	,	put	Papers	close	to	'	em	;
在	这	太阳	;	和	什么时候	他们	是	-	,	放	文件	关闭	到	-	呃	;

在阳光下晒；当它们凝固成胶状时，把纸张放在它们旁边；

[ðə; ði]['peɪpəz][mʌst; məst][biː; bi][fɜːst][wet] , [ænd; ənd] [ðen] - [wɪð] [ə; eɪ] [klɒθ] .

the	Papers	must	be	first	wet	,	and	then	dry'd	with	a	Cloth	.
这	文件	必须	是	第一的	湿的	,	和	然后	-	和	一个	布	.

纸张必须先弄湿，然后用布擦干。

[tuː; tə][draɪ] ['tʃeriz] .

To	dry	Cherries	.
到	干燥	樱桃	.

将樱桃晒干。

[stəʊn] [ðə; ði] ['tʃeriz] ; [ænd; ənd][tuː; tə][ten] [paʊnd] [ɒv; əv] ['tʃeriz] , [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] - ,

STONE	the	Cherries	;	and	to	ten	Pound	of	Cherries	,	when	they	are	ston'd	,
石头	这	樱桃	;	和	到	十	磅	的	樱桃	,	什么时候	他们	是	-	,

将樱桃去核；去核后的樱桃可得十磅。

[pʊt] [θriː] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ['veri] [faɪn] ['biːt(ə)n] ; [ʃeɪk] [ðə; ði] ['tʃeriz] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] [wel]

put	three	Pound	of	Sugar	very	fine	beaten	;	shake	the	Cherries	and	Sugar	well
放	三	磅	的	糖	非常	美好的	被打败	;	摇	这	樱桃	和	糖	出色地

[tə'geðə(r)] ,

together	,
一起	,

将三磅糖打成细粉；将樱桃和糖充分摇匀，

[set][ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] [wel] ['meltɪd] ,

set	them	on	the	Fire	,	and	when	the	Sugar	is	well	melted	,
放	他们	在	这	火	,	和	什么时候	这	糖	是	出色地	融化	,

把它们放在火上，等糖完全融化后，

[gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ][bɔɪl][ɔː(r)] [tuː] ; [let][ðem; ðəm][stænd][ɪn][æn; ən] ['ɜːθn] [pɒt] - [tɪl] [ðə; ði][nekst]

give	them	a	Boil	or	two	;	let	them	stand	in	an	earthen	Pot	'	till	the	next
给	他们	一个	熬	或者	二	;	让	他们	站立	在	一个	土	锅	-	直到	这	下一个

[deɪ] ,

Day	,
天	,

给它们煮一两锅；让它们放在陶罐里直到第二天。

[ðen] [meɪk] [ðem; ðəm] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] , [ænd; ənd] , [wen] [kəʊld] , [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn] [sɪvz] ;

then	make	them	scalding	hot	,	and	,	when	cold	,	lay	them	on	Sieves	;
然后	制作	他们	烫	热的	,	和	,	什么时候	寒冷的	,	躺	他们	在	筛子	;

然后将它们烧得滚烫，冷却后放在筛子上；

['ɑːftəwədz] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][æn; ən]['ʌv(ə)n][nɒt] [tuː] [hɒt] , [weə(r)] [let][ðem; ðəm][stænd][ɔːl] [naɪt] ,

afterwards	put	them	in	an	Oven	not	too	hot	,	where	let	them	stand	all	Night	,
然后	放	他们	在	一个	烤箱	不是	也	热的	,	在哪里	让	他们	站立	全部	夜晚	,

之后将它们放入温度不要太高的烤箱中，让它们在那里放置一整夜。

[ænd; ənd] [ðen] [tɜːn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn] [ə'gen] .

and	then	turn	them	,	and	put	them	in	again	.
和	然后	转动	他们	,	和	放	他们	在	再次	.

然后把它们翻过来，再放回去。

[let] [jɔː(r); jə(r)]['ʌv(ə)n][biː; bi][nəʊ] [hɔtə] [ðæn; ðən][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɑːftə(r)] [smɔːl] [bred] [ɔː(r)][paɪz] .

Let	your	Oven	be	no	hotter	than	it	is	after	small	Bread	or	Pies	.
让	你的	烤箱	是	不	更热	比	它	是	后	小的	面包	或者	馅饼	.

烤箱温度不要超过烤完小面包或馅饼后的温度。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][draɪ] , [kiːp] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][bɒks] ['veri] [kləʊz] , [wɪð] [nəʊ]['peɪpə(r)] [bɪ'twiːn]

When	they	are	dry	,	keep	them	in	a	Box	very	close	,	with	no	Paper	between
什么时候	他们	是	干燥	,	保持	他们	在	一个	盒子	非常	关闭	,	和	不	纸	之间

[ðem; ðəm] . [eit]

them	.	8
他们	.	8

晾干后，将它们紧密地放在盒子里，彼此之间不要放任何纸张。8

[tuː; tə] [meɪk] ['tʃeri] - [dʒæm] .

To	make	Cherry	-	Jam	.
到	制作	樱桃	-	果酱	.

制作樱桃果酱。

[teɪk] [twelv] [paʊnd] [ɒv; əv] - ['tʃeriz] , [bɔɪl] [ðem; ðəm] , [breɪk] [ðem; ðəm] [æz; əz] [ðeɪ] [bɔɪl] ;

TAKE	twelve	Pound	of	ston'd	Cherries	,	boil	them	,	break	them	as	they	boil	;
拿	十二	磅	的	-	樱桃	,	熬	他们	,	休息	他们	作为	他们	熬	;

取十二磅去核樱桃，煮沸后，趁煮沸时将其敲碎；

[ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [hæv; həv] [bɔɪld] [ɔːl] [ðə; ði] [dʒuːs] [əˈweɪ] , [ænd; ənd] [kæn; kən] [siː] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pæn] ,

and	when	you	have	boiled	all	the	Juice	away	,	and	can	see	the	Bottom	of	the	Pan	,
和	什么时候	你	有	煮沸	全部	这	汁	离开	,	和	能	看	这	底部	的	这	平底锅	,

当汤汁全部蒸发干净，可以看到锅底时，

[pʊt] [ɪn] [θriː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ['faɪnli] ['biːt(ə)n] , [stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ,

put	in	three	Pound	of	Sugar	finely	beaten	,	stir	it	well	,
放	在	三	磅	的	糖	精细地	被打败	,	搅拌	它	出色地	,

加入三磅打发的白砂糖，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [hæv; həv] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [bɔɪlz] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [pɒts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] .

and	let	them	have	two	or	three	Boils	;	then	put	them	in	Pots	or	Glasses	.
和	让	他们	有	二	或者	三	沸腾	;	然后	放	他们	在	锅	或者	眼镜	.

让他们煮两三个疖子；然后把它们放在锅里或杯子里。

[tuː; tə] [draɪ] ['tʃeriz] [wɪ'ðaʊt] ['ʃʊgə(r)] .

To	dry	Cherries	without	Sugar	.
到	干燥	樱桃	没有	糖	.

无糖烘干樱桃。

[stəʊn] [ðə; ði] ['tʃeriz] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [wɪð] ['əʊnli] [wɒt] ['lɪkə(r)] ['kɒmz] [aʊt] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] ;

STONE	the	Cherries	,	and	set	them	on	the	Fire	,	with	only	what	Liquor	comes	out	of	them	;
石头	这	樱桃	,	和	放	他们	在	这	火	,	和	仅有的	什么	酒	来	出去	的	他们	;

将樱桃去核，放在火上烧，只留下烧出的汁液；

[let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] [ʌp] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [taɪmz] , ['ʃeɪkɪŋ] [ðem; ðəm] [æz; əz] [ðeɪ] [bɔɪl] ;

let	them	boil	up	two	or	three	Times	,	shaking	them	as	they	boil	;
让	他们	熬	向上	二	或者	三	《时代周刊》	,	摇晃	他们	作为	他们	熬	;

让它们煮沸两到三次，煮沸时要摇晃一下；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [æn; ən] ['ɜːθn] [pɒt] ; [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [skɔːld] [ðem; ðəm] ,

then	put	them	in	an	earthen	Pot	;	the	next	Day	scald	them	,
然后	放	他们	在	一个	土	锅	;	这	下一个	天	烫伤	他们	,

然后将它们放入陶罐中；第二天用沸水烫一下。

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kəʊld] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɒn] [sɪvz] ,

and	when	they	are	cold	lay	them	on	Sieves	,
和	什么时候	他们	是	寒冷的	躺	他们	在	筛子	,

等它们冷却后，放在筛子上。

[ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [æn; ən] ['ʌv(ə)n] [nɒt] [tuː] [hɒt] .

and	dry	them	in	an	Oven	not	too	hot	.
和	干燥	他们	在	一个	烤箱	不是	也	热的	.

然后放入温度不太高的烤箱中烘干。

[twaɪs] ['hiːtɪŋ] [æn; ən] ['ʌv(ə)n] [wɪl] [draɪ] ['eni] [sɔːt] [ɒv; əv] ['tʃeriz] . [naɪn]

Twice	heating	an	Oven	will	dry	any	Sort	of	Cherries	.	9
两次	加热	一个	烤箱	将要	干燥	任何	种类	的	樱桃	.	9

烤箱加热两次就能烘干任何种类的樱桃。9

[siː]
C
C

C

[tuː; tə][draɪ] ['tʃeriz] [ɪn] ['bʌntʃɪz] .
To dry Cherries in Bunches .
到 干燥 樱桃 在 一束 .

将樱桃成串晒干。

[teɪk] ['kentɪʃ] ['tʃeriz] , [ɔː(r)] [mə'rɛlə] , [ænd; ənd] [taɪ] [ðem; ðəm][ɪn] ['bʌntʃɪz] [wɪð] [ə; eɪ] [θred] ,
TAKE Kentish Cherries , or Morella , and tye them in Bunches with a Thread ,
拿 肯特郡 樱桃 , 或者 莫雷拉 , 和 泰 他们 在 一束 和 一个 线 ,

取肯特樱桃（或莫雷拉樱桃），用线将它们捆成一束束。

[ə'baʊt][ə; eɪ]['dʌz(ə)n][ɪn][ə; eɪ] [bʌntʃ] ; [ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ][hæv; həv] - [jɔː(r); jə(r)]['ʌðə(r)] ['tʃeriz]
about a Dozen in a Bunch ; and when you have dry'd your other Cherries
关于 一个 打 在 一个 束 ; 和 什么时候 你 有 - 你的 其他 樱桃
,
,
,

大约一捆十二颗；当你把其他樱桃晒干后，

[pʊt][ðə; ði] ['sɪrəp] [ðæt] [ðeɪ] [kʌm] [aʊt][ɒv; əv][tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] ['bʌntʃɪz] ; [let][ðem; ðəm][dʒʌst][bɔɪl] ,
put the Syrup that they come out of to your Bunches ; let them just boil ,
放 这 糖浆 那 他们 来 出去 的 到 你的 一束 ; 让 他们 只是 熬 ,

把它们熬出来的糖浆倒进花束里；让它们煮沸。

['kʌvə(r)][ðem; ðəm][kləʊz] , [ðə; ði][nekst] [deɪ] [skɔːld][ðem; ðəm] ; [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][kəʊld] ,
cover them close , the next Day scald them ; and when they are cold ,
覆盖 他们 关闭 , 这 下一个 天 烫伤 他们 ; 和 什么时候 他们 是 寒冷的 ,

把它们盖好，第二天用热水烫一下；等它们凉了，

[leɪ] [ðem; ðəm][ɪn] [sɪvz] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] ['ʌv(ə)n] ; [tɜːn] [ðem; ðəm] ,
lay them in Sieves in a cool Oven ; turn them ,
躺 他们 在 筛子 在 一个 凉爽的 烤箱 ; 转动 他们 ,

将它们放在筛子里，放入冷烤箱中；翻动它们，

[ænd; ənd] [hiːt] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] ['evri] [deɪ] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][draɪ] .
and heat the Oven every Day ' till they are dry .
和 热 这 烤箱 每一个 天 - 直到 他们 是 干燥 .

每天加热烤箱，直到它们变干。

[tuː; tə] [meɪk] ['tʃeri] - [peɪst] .
To make Cherry - Paste .
到 制作 樱桃 - 粘贴 .

制作樱桃酱。

[teɪk] ['tʃeriz] , [stəʊn] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] , ['breɪkɪŋ] [ðem; ðəm] [wel] [ðə; ði] [waɪl] , [ænd; ənd]
TAKE Cherries , stone and boil them , breaking them well the while , and
拿 樱桃 , 石头 和 熬 他们 , 打破 他们 出色地 这 尽管 , 和
[bɔɪl] [ðem; ðəm] ['veri] [draɪ] ;
boil them very dry ;
熬 他们 非常 干燥 ;

取樱桃，去核，煮熟，煮的过程中要将樱桃捣碎，煮至完全干透；

[ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['tʃeriz] [pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
and to a Pound of Cherries put a Pound and a Quarter of Sugar ,
和 到 一个 磅 的 樱桃 放 一个 磅 和 一个 四分之一 的 糖 ,

一磅樱桃配一磅四分之一的糖，

['sɪftɪd] [θruː] - [æn; ən][heə(r)] [sɪv] ; [let][ðə; ði] ['tʃeriz] [biː; bi][hɒt] [wen] [juː; jʊ][pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ;

sifted	thro	'	an	Hair	Sieve	;	let	the	Cherries	be	hot	when	you	put	in	the	Sugar	;
筛过的	喉咙	-	一个	头发	筛	;	让	这	樱桃	是	热的	什么时候	你	放	在	这	糖	;

用毛筛筛一下；樱桃要趁热放入糖；

[set][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] - [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] [wel] ['meltɪd] ; [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [brɔːd] [pæn] ,

set	it	on	the	Fire	'	till	the	Sugar	is	well	melted	;	put	it	in	a	broad	Pan	,
放	它	在	这	火	-	直到	这	糖	是	出色地	融化	;	放	它	在	一个	广阔	平底锅	,

放在火上加热，直到糖完全融化；然后把它倒入一个宽口的平底锅中。

[ɔː(r)] ['ɜːθn] [pleɪts] ; [let][ˌaɪ 'tiː][stænd][ɪn][ðə; ði] [stəʊv] - [tɪl] it10

or	earthen	Plates	;	let	it	stand	in	the	Stove	'	till	it10
或者	土	盘子	;	让	它	站立	在	这	火炉	-	直到	it10

或陶土盘；让它放在炉子里直到它10

[ɪz] - ; [drɒp][ˌaɪ 'tiː][ɒn] [glɑːs] , [ænd; ənd] , [wen] [draɪ][ɒn][wʌn][saɪd] , [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] .

is	candy'd	;	drop	it	on	Glass	,	and	,	when	dry	on	one	Side	,	turn	it	.
是	-	;	降低	它	在	玻璃	,	和	,	什么时候	干燥	在	一	边	,	转动	它	.

糖渍后，将其滴在玻璃杯上，待一面干燥后，翻转过来。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['tʃeriz] .

To	preserve	Cherries	.
到	保存	樱桃	.

用于保存樱桃。

['aɪðə(r)] [mə'rɛlə] [ɔː(r)] [kɑː'neɪʃənz] , [stəʊn] [ðə; ði] ['tʃeriz] : [tuː; tə] [mə'rɛlə] ['tʃeriz] , [teɪk] [ðə; ði]

EITHER	Morella	or	Carnations	,	stone	the	Cherries	:	To	Morella	Cherries	,	take	the
任何一个	莫雷拉	或者	康乃馨	,	石头	这	樱桃	:	到	莫雷拉	樱桃	,	拿	这

['dʒeli][ɒv; əv] [waɪt] ['kʌrənts] ,

Jelly	of	white	Currants	,
果冻	的	白色的	醋栗	,

无论是莫雷拉樱桃还是康乃馨樱桃，都要去核：对于莫雷拉樱桃，取白醋栗果冻，

[drɔːn] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] ;

drawn	with	a	little	Water	;
绘制	和	一个	小的	水	;

用少量水绘制；

[ænd; ənd] [rʌn] [θruː] [ə; eɪ]['dʒeli] - [bæg][ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði]['dʒeli] ,

and	run	thro	a	Jelly	-	bag	a	Pint	and	a	half	of	the	Jelly	,
和	跑步	喉咙	一个	果冻	-	包	一个	品脱	和	一个	一半	的	这	果冻	,

然后把一袋半果冻倒进果冻袋里，

[ænd; ənd] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] ; [set][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ] [kwɪk] ['faɪə(r)] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ,

and	three	Pounds	of	fine	Sugar	;	set	it	on	a	quick	Fire	;	when	it	boils	,
和	三	英镑	的	美好的	糖	;	放	它	在	一个	快的	火	;	什么时候	它	沸腾	,

加入三磅精糖；用大火快速煮沸；煮沸后，

[skʌm] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv][ðə; ði] - ['tʃeriz] ;

scum	it	,	and	put	in	two	Pounds	of	the	ston'd	Cherries	;
浮渣	它	,	和	放	在	二	英镑	的	这	-	樱桃	;

撇去浮沫，放入两磅去核樱桃；

[let][ðem; ðəm][nɒt] [bɔɪl] [tuː] [fɑːst][æt; ət][fɜːst] , [teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] [sʌm; səm] [taɪmz] ;

let	them	not	boil	too	fast	at	first	,	take	them	off	some	Times	;
让	他们	不是	熬	也	快速地	在	第一的	,	拿	他们	离开	一些	《时代周刊》	;

一开始不要煮得太快，煮一会儿就关火；

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] , [bɔɪl][ðem; ðəm] ['veri] [fɑːst] - [tɪl] [ðeɪ] ['dʒeli] , [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] ['veri]
when **they** **are** **tender** **,** **boil** **them** **very** **fast** **'** **till** **they** **jelly** **,** **and** **are** **very**
什么时候 他们 是 投标 , 熬 他们 非常 快速地 - 直到 他们 果冻 , 和 是 非常
[klɪə(r)] ;
clear **;**
清除 ;

当它们变软时，快速煮沸，直到它们凝固成胶状，变得非常清澈；

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][pɒts][ɔː(r)] ['glɑːsɪz] .
then **put** **them** **in** **the** **Pots** **or** **Glasses** **.**
然后 放 他们 在 这 锅 或者 眼镜 .

然后将它们放入罐子或杯子中。

[ðə; ði] [kɑː'neɪʃn] ['tʃeriz] [mʌst; məst][hæv; həv] [red] ['kʌrənts] - ['dʒeli] ; [ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ][kæn; kən]
The **Carnation** **Cherries** **must** **have** **red** **Currants** **-** **Jelly** **;** **and** **if** **you** **can**
这 康乃馨 樱桃 必须 有 红色的 醋栗 - 果冻 ; 和 如果 你 能
[get][nəʊ] [waɪt] ['kʌrənts] ,
get **no** **white** **Currants** **,**
得到 不 白色的 醋栗 ,

康乃馨樱桃必须配红醋栗果冻；如果买不到白醋栗，

['kɒdlɪŋ] - ['dʒeli] [wɪl] [sɜːv] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [mə'rɛlə] . -
Codling **-** **Jelly** **will** **serve** **for** **the** **Morella** **.** **11**
编码 - 果冻 将要 服务 为了 这 莫雷拉 . -

鳕鱼果冻将用于莫雷拉。11

C2
C2
C2

C2

[tuː; tə][draɪ] ['kʌrənts] [ɪn] ['bʌntʃɪz] [ɔː(r)] [luːs] [sprɪgz] .
To **dry** **Currants** **in** **Bunches** **or** **loose** **Sprigs** **.**
到 干燥 醋栗 在 一束 或者 松动的 枝条 .

将醋栗成束或散枝晾干。

[wen] [jɔː(r); jə(r)] ['kʌrənts] [ɑː(r); ə(r)] - [ænd; ənd] - [ʌp][ɪn] ['bʌntʃɪz] ,
WHEN **your** **Currants** **are** **ston'd** **and** **ty'd** **up** **in** **Bunches** **,**
什么时候 你的 醋栗 是 - 和 - 向上 在 一束 ,

当你的葡萄干结成块并捆扎成束时，

[teɪk] [tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['kʌrənts] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ;
take **to** **a** **Pound** **of** **Currants** **a** **Pound** **and** **half** **of** **Sugar** **;**
拿 到 一个 磅 的 醋栗 一个 磅 和 一半 的 糖 ;

取一磅葡萄干和一磅半糖；

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [pʊt] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ; [bɔɪl][jɔː(r); jə(r)] ['sɪrəp] ['veri] [wel]
to **a** **Pound** **of** **Sugar** **put** **half** **a** **Pint** **of** **Water** **;** **boil** **your** **Syrup** **very** **well**
到 一个 磅 的 糖 放 一半 一个 品脱 的 水 ; 熬 你的 糖浆 非常 出色地
,
,
,

一磅糖加半品脱水；将糖浆充分煮沸。

[ænd; ənd] [leɪ] [ðə; ði] ['kʌrənts] ['ɪntuː][ðə; ði] ['sɪrəp] ; [set][ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [let][ðem; ðəm][dʒʌst]
and **lay** **the** **Currants** **into** **the** **Syrup** **;** **set** **them** **on** **the** **Fire** **,** **let** **them** **just**
和 躺 这 醋栗 进入 这 糖浆 ; 放 他们 在 这 火 , 让 他们 只是
[bɔɪl] ,
boil **,**
熬 ,

将葡萄干放入糖浆中；放在火上，煮至沸腾即可。

[teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm][kləʊz] [wɪð] [ə; eɪ]['peɪpə(r)] ; [let][ðem; ðəm][stænd] - [tɪl]
take **them** **off** **,** **and** **cover** **them** **close** **with** **a** **Paper** **;** **let** **them** **stand** **'** **till**
拿 他们 离开 , 和 覆盖 他们 关闭 和 一个 纸 ; 让 他们 站立 - 直到
[ðə; ðiː][nekst] [deɪ] ,
the **next** **Day** **,**
这 下一个 天 ,

把它们取下来，用纸盖好；让它们放在那里直到第二天。

[ænd; ənd] [ðen] [meɪk] [ðem; ðəm] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] ;
and **then** **make** **them** **scalding** **hot** **;**
和 然后 制作 他们 烫 热的 ;

然后把它们烧得滚烫；

[let][ðem; ðəm][stænd] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [deɪz] [wɪð] [ðə; ðiː]['peɪpə(r)][kləʊz][tuː; tə][ðem; ðəm] ;
let **them** **stand** **two** **or** **three** **Days** **with** **the** **Paper** **close** **to** **them** **;**
让 他们 站立 二 或者 三 天 和 这 纸 关闭 到 他们 ;

让他们把报纸放在身边两三天；

[ðen] [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn] ['ɜːθn] [pleɪts] , [ænd; ənd][sɪft][ðem; ðəm] [wel] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] ; [pʊt][ðem; ðəm]
then **lay** **them** **on** **earthen** **Plates** **,** **and** **sift** **them** **well** **with** **Sugar** **;** **put** **them**
然后 躺 他们 在 土 盘子 , 和 筛 他们 出色地 和 糖 ; 放 他们
['ɪntuː][ə; eɪ] [stəʊv] ;
into **a** **Stove** **;**
进入 一个 火炉 ;

然后将它们放在陶盘上，用糖好好筛一下；把它们放进炉子里；

[ðə; ðiː][nekst] [deɪ] [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn] [sɪvz] , [bʌt; bət][nɒt] [tɜːn] [ðem; ðəm] - [tɪl] [ðæt] [saɪd][draɪs] ,
the **next** **Day** **lay** **them** **on** **Sieves** **,** **but** **not** **turn** **them** **'** **till** **that** **Side** **drys** **,**
这 下一个 天 躺 他们 在 筛子 , 但 不是 转动 他们 - 直到 那 边 干燥 ,

第二天把它们放在筛子上，但不要翻面，直到那一面干透。

[ðen] [tɜːn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][sɪft][ðə; ðiː]['ʌðə(r)][saɪd] : [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][draɪ][leɪ][ðem; ðəm]
then **turn** **them** **,** **and** **sift** **the** **other** **Side** **:** **When** **they** **are** **dry** **lay** **them**
然后 转动 他们 , 和 筛 这 其他 边 : 什么时候 他们 是 干燥 躺 他们
[bɪ'twiːn] ['peɪpəz] . -
between **Papers** **.** **12**
之间 文件 . -

然后翻面，筛另一面：晾干后，将它们放在纸张之间。12

[tuː; tə] [meɪk] ['kʌrənt] [klɪə(r)] - [keɪks] .
To **make** **Currant** **Clear** **-** **Cakes** **.**
到 制作 黑醋栗 清除 - 蛋糕 .

制作黑加仑透明蛋糕。

[strɪp] [ðə; ðiː] ['kʌrənts] , [wɒʃ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv] ['kʌrənts] [pʊt] [ə'baʊt]
STRIP **the** **Currants** **,** **wash** **them** **,** **and** **to** **a** **Gallon** **of** **Currants** **put** **about**
条 这 醋栗 , 洗 他们 , 和 到 一个 加仑 的 醋栗 放 关于
[ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ;
a **Quart** **of** **Water** **;**
一个 夸脱 的 水 ;

将葡萄干去皮洗净，然后每加仑葡萄干加入约一夸脱水；

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [wel] , [rʌn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] - [ə; eɪ]['dʒeli] - [bæg] ;
boil **it** **very** **well** **,** **run** **it** **thro** **'** **a** **Jelly** **-** **bag** **;**
熬 它 非常 出色地 , 跑步 它 喉咙 - 一个 果冻 - 包 ;

彻底煮沸，然后用果冻袋过滤；

[tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['dʒeli][pʊt][ə; eɪ][paʊnd][ænd; ənd][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , ['sɪftɪd] [θruː] - [æn; ən]

to	a	Pint	of	Jelly	put	a	Pound	and	half	of	Sugar	,	sifted	thro	'	an
到	一个	品脱	的	果冻	放	一个	磅	和	一半	的	糖	,	筛过的	喉咙	-	一个

[heə(r)] [sɪv] ;

Hair	Sieve	;
头发	筛	;

在一品脱果冻中加入一磅半糖，用细筛筛一下；

[set][jɔː(r); jə(r)]['dʒeli][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [let][ˌaɪ 'tiː][dʒʌst][bɔɪl] ; [ðen] [ʃeɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ,

set	your	Jelly	on	the	Fire	,	let	it	just	boil	;	then	shake	in	the	Sugar	,
放	你的	果冻	在	这	火	,	让	它	只是	熬	;	然后	摇	在	这	糖	,

把果冻放在火上，煮至沸腾；然后加入糖，摇匀。

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [set][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] ;

stir	it	well	,	set	it	on	the	Fire	,	and	make	it	scalding	hot	;
搅拌	它	出色地	,	放	它	在	这	火	,	和	制作	它	烫	热的	;

充分搅拌，放在火上烧热；

[ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː][θruː] - [ə; eɪ]['streɪnə(r)][ɪn][ə; eɪ] [brɔːd] [pæn] , [tuː; tə] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm] ,

then	put	it	thro	'	a	Strainer	in	a	broad	Pan	,	to	take	off	the	Scum	,
然后	放	它	喉咙	-	一个	滤网	在	一个	广阔	平底锅	,	到	拿	离开	这	浮渣	,

然后将其放入宽口平底锅中，用滤网过滤，去除浮沫。

[ænd; ənd] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][pɒts] : [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] - ,

and	fill	it	in	Pots	:	When	it	is	candy'd	,
和	充满	它	在	锅	:	什么时候	它	是	-	,

并把它装进罐子里：当它被糖渍化后，

[tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][ɒn] [glɑːs] - [tɪl] [ðæt] [saɪd][biː; bi][draɪ] ; [ðen] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] ,

turn	it	on	Glass	'	till	that	Side	be	dry	;	then	turn	it	again	,
转动	它	在	玻璃	-	直到	那	边	是	干燥	;	然后	转动	它	再次	,

用玻璃杯加热，直到一面干燥；然后再翻过来。

[tuː; tə][draɪ][ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd] .

to	dry	on	the	other	Side	.
到	干燥	在	这	其他	边	.

晾干另一面。

[red] [ænd; ənd] [waɪt] ['kʌrənts] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] ;

Red	and	white	Currants	are	done	the	same	Way	;
红色的	和	白色的	醋栗	是	完毕	这	相同的	方式	;

红醋栗和白醋栗的处理方法相同；

[bʌt; bət][æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði]['dʒeli][ɒv; əv][ðə; ði] [waɪt] [ɪz] [meɪd] ,

but	as	soon	as	the	Jelly	of	the	White	is	made	,
但	作为	很快	作为	这	果冻	的	这	白色的	是	制成	,

但是，一旦白果冻制成，

[juː; jʊ][mʌst; məst][pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [tʃeɪndʒ] ['kʌlə(r)] . -

you	must	put	it	to	the	Sugar	,	or	it	will	change	Colour	.	13
你	必须	放	它	到	这	糖	,	或者	它	将要	改变	颜色	.	-

你必须把它放到糖里，否则它会变色。13

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [red] ['kʌrənts] .

To	preserve	Red	Currants	.
到	保存	红色的	醋栗	.

为了保存红醋栗。

[mæʃ] [ðə; ði] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [streɪn] [ðem; ðəm] [θruː] - [ə; eɪ] [θɪn] ['streɪnə(r)] ; [teɪk] [ə; eɪ] [paɪnt]

MASH	the	Currants	,	and	strain	them	thro	'	a	thin	Strainer	;	take	a	Pint
捣碎	这	醋栗	,	和	拉紧	他们	喉咙	-	一个	薄的	滤网	;	拿	一个	品脱

[ɒv; əv] [dʒuːs] ,

of	Juice	,
的	汁	,

将葡萄干捣碎，用细筛过滤；取一品脱果汁，

[ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [hɑːf] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɪks] ['spuːnful] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ; [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [ʌp]

a	Pound	and	half	of	Sugar	,	and	six	Spoonfuls	of	Water	;	let	it	boil	up
一个	磅	和	一半	的	糖	,	和	六	一勺	的	水	;	让	它	熬	向上

,

,

,

一磅半糖，六勺水；煮沸，

[ænd; ənd] [skʌm] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [wel] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] - ['kʌrənts] ;

and	scum	it	very	well	;	then	put	in	half	a	Pound	of	ston'd	Currants	;
和	浮渣	它	非常	出色地	;	然后	放	在	一半	一个	磅	的	-	醋栗	;

撇去浮沫；然后放入半磅去核的葡萄干；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [æz; əz] [fɑːst] [æz; əz] [juː; jʊ] [kæn; kən] , - [tɪl] [ðə; ði] ['kʌrənts] [ɑː(r); ə(r)] [klɪə(r)] [ænd; ənd]

boil	them	as	fast	as	you	can	,	'	till	the	Currants	are	clear	and
熬	他们	作为	快速地	作为	你	能	,	-	直到	这	醋栗	是	清除	和

['dʒeli] ['veri] [wel] ;

jelly	very	well	;
果冻	非常	出色地	;

用最快的速度煮，直到葡萄干变透明并完全凝固成果冻状；

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [pɒts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] , [ænd; ənd] , [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kəʊld] , ['peɪpə(r)] [ðem; ðəm]

put	them	in	Pots	or	Glasses	,	and	,	when	they	are	cold	,	paper	them
放	他们	在	锅	或者	眼镜	,	和	,	什么时候	他们	是	寒冷的	,	纸	他们

[æz; əz] ['ʌðə(r)] [swiːt] - [miːts] .

as	other	Sweet	-	meats	.
作为	其他	甜的	-	肉类	.

将它们放入罐子或玻璃杯中，冷却后，像其他甜食一样用纸包起来。

[stɜː(r)] [ɔːl] [smɔːl] [fruːt] [æz; əz] [ðeɪ] [kuːl] , [tuː; tə] [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] ['dʒeli] .

Stir	all	small	Fruit	as	they	cool	,	to	mix	it	with	the	Jelly	.
搅拌	全部	小的	水果	作为	他们	凉爽的	,	到	混合	它	和	这	果冻	.

等小水果冷却后搅拌，使其与果冻混合均匀。

[tuː; tə] [meɪk] ['kʌrənt] - [peɪst] , ['aɪðə(r)] [red] [ɔː(r)] [waɪt] .

To	make	Currant	-	Paste	,	either	Red	or	White	.
到	制作	黑醋栗	-	粘贴	,	任何一个	红色的	或者	白色的	.

制作红醋栗酱或白醋栗酱。

[strɪp] [ðə; ði] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [ðem; ðəm] ,

STRIP	the	Currants	,	and	put	a	little	Water	to	them	,
条	这	醋栗	,	和	放	一个	小的	水	到	他们	,

将葡萄干剥去皮，加少许水浸泡。

[dʒʌst] [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] ['stɪkɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [pæn] ; [bɔɪl] [ðem; ðəm] [wel] ,

just	to	keep	them	from	sticking	to	the	Pan	;	boil	them	well	,
只是	到	保持	他们	从	粘性	到	这	平底锅	;	熬	他们	出色地	,

只是为了防止粘锅；一定要煮熟。

[ænd; ənd] [rʌb] [ðem; ðəm] [θruː] - [ə; eɪ] [heə(r)] [sɪv] :

and	rub	them	thro	'	a	Hair	Sieve	:
和	擦	他们	喉咙	-	一个	头发	筛	:

然后将它们通过毛发筛进行研磨：

[tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][dʒuːs][pʊt][ə; eɪ][paʊnd][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]['sɪftɪd] ;

To	a	Pint	of	Juice	put	a	Pound	and	a	half	of	Sugar	sifted	;
到	一个	品脱	的	汁	放	一个	磅	和	一个	一半	的	糖	筛过的	;

在一品脱果汁中加入一磅半过筛的糖;

[bʌt; bət][fɜːst][bɔɪl][ðə; ði][dʒuːs]['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː] is14

but	first	boil	the	Juice	after	it	is14
但	第一的	熬	这	汁	后	它	is14

但首先要将果汁煮沸，之后再煮14

[streɪnd] , [ænd; ənd] [ðen] [ʃeɪk] [ɪn][jɔː(r); jə(r)]['ʃʊgə(r)] :

strain'd	,	and	then	shake	in	your	Sugar	:
紧张的	,	和	然后	摇	在	你的	糖	:

过滤后，加入糖摇匀:

[let] [ˌaɪ 'tiː][skɔːld] - [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['meltɪd] ; [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn]['lɪt(ə)l][pɒts][ɪn][ə; eɪ] [stəʊv] ,

Let	it	scald	'	till	the	Sugar	is	melted	;	then	put	it	in	little	Pots	in	a	Stove	,
让	它	烫伤	-	直到	这	糖	是	融化	;	然后	放	它	在	小的	锅	在	一个	火炉	,

用沸水烧至糖融化；然后将其放入炉灶上的小锅中，

[ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz]['ʌðə(r)] [peɪst] .

and	turn	it	as	other	Paste	.
和	转动	它	作为	其他	粘贴	.

并将其制成其他糊状物。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [waɪt] ['kʌrənts] .

To	preserve	White	Currants	.
到	保存	白色的	醋栗	.

为了保存白醋栗。

[teɪk] [ðə; ði] [lɑːdʒ] [waɪt] ['kʌrənts] , [nɒt][ðə; ði]['æmbə(r)] - , [strɪp][ðem; ðəm] ,

TAKE	the	large	white	Currants	,	not	the	Amber	-	colour'd	,	strip	them	,
拿	这	大的	白色的	醋栗	,	不是	这	琥珀色	-	彩色的	,	条	他们	,

取个头大的白色醋栗，不要琥珀色的，剥去果皮。

[ænd; ənd][tuː; tə] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['kʌrənts] [pʊt][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ; [bɔɪl][ðem; ðəm]['veri]

and	to	two	Quarts	of	Currants	put	a	Pint	of	Water	;	boil	them	very
和	到	二	夸脱	的	醋栗	放	一个	品脱	的	水	;	熬	他们	非常

[fɑːst] ,

fast	,
快速地	,

将两夸脱葡萄干放入一品脱水中，快速煮沸。

[ænd; ənd][rʌn][ðem; ðəm][θruː] - [ə; eɪ]['dʒeli] - [bæg] ;

and	run	them	thro	'	a	Jelly	-	bag	;
和	跑步	他们	喉咙	-	一个	果冻	-	包	;

然后用果冻袋处理它们;

[tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][dʒuːs][pʊt][ɪn][ə; eɪ][paʊnd][ænd; ənd][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

to	a	Pint	of	Juice	put	in	a	Pound	and	half	of	Sugar	,
到	一个	品脱	的	汁	放	在	一个	磅	和	一半	的	糖	,

一品脱果汁中加入一磅半糖。

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv] - ['kʌrənts] ; [set][ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [kwɪk] ['faɪə(r)] ,

and	half	a	Pound	of	ston'd	Currants	;	set	them	on	a	quick	Fire	,
和	一半	一个	磅	的	-	醋栗	;	放	他们	在	一个	快的	火	,

还有半磅去核的葡萄干；把它们放在火上快速烤一下。

[let][ðem; ðəm][bɔɪl]['veri][fɑːst] , - [tɪl] [ðə; ði] ['kʌrənts] [ɑː(r); ə(r)][klɪə(r)][ænd; ənd]['dʒeli]['veri] [wel] ;

let	them	boil	very	fast	,	'	till	the	Currants	are	clear	and	jelly	very	well	;
让	他们	熬	非常	快速地	,	-	直到	这	醋栗	是	清除	和	果冻	非常	出色地	;

让它们快速煮沸，直到葡萄干变得清澈透明，完全凝固成胶状;

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][pɒts][ɔː(r)] ['glɑːsɪz] ; [stɜː(r)][ðem; ðəm][æz; əz] [ðeɪ] [kuːl] ,

then	put	them	in	Pots	or	Glasses	;	stir	them	as	they	cool	,
然后	放	他们	在	锅	或者	眼镜	;	搅拌	他们	作为	他们	凉爽的	,

然后将它们放入锅或玻璃杯中；冷却时搅拌。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['kʌrənts] [mɪks] [wɪð] [ðə; ði]['dʒeli] : ['peɪpə(r)][ðem; ðəm] [daʊn] [wen] ['ɔːlməʊst][kəʊld]

to	make	the	Currants	mix	with	the	Jelly	:	Paper	them	down	when	almost	cold
到	制作	这	醋栗	混合	和	这	果冻	:	纸	他们	向下	什么时候	几乎	寒冷的

. -

.	15

. -

为了让葡萄干与果冻混合：在葡萄干快冷却时用纸巾包裹起来。15

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ræsbɛriːz] .

To	preserve	Rasberries	.
到	保存	覆盆子	.

保存覆盆子。

[teɪk] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [red] [ænd; ənd] [waɪt] [ræsbɛriːz] ; ([ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][nəʊ] [waɪt]

TAKE	the	Juice	of	red	and	white	Rasberries	;	(	if	you	have	no	white
拿	这	汁	的	红色的	和	白色的	覆盆子	;	(	如果	你	有	不	白色的

[ræsbɛriːz] ,

Rasberries	,
覆盆子	,

取红白覆盆子汁；（如果没有白覆盆子，

[juːz][hɑːf] ['kɒdlɪŋ] - ['dʒeli]) [pʊt][ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði][dʒuːs][tuː; tə] [tuː] [paʊnd] [ɒv; əv]

use	half	Codling	-	Jelly	)	put	a	Pint	and	half	of	the	Juice	to	two	Pound	of
使用	一半	编码	-	果冻	)	放	一个	品脱	和	一半	的	这	汁	到	二	磅	的

['ʃʊgə(r)] ;

Sugar	;
糖	;

用一半的苹果果冻）将一品脱苹果果冻和一半的果汁加入两磅糖中；

[let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] , [skʌm][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ɪn] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv][lɑːdʒ]

let	it	boil	,	scum	it	,	and	then	put	in	three	Quarters	of	a	Pound	of	large
让	它	熬	,	浮渣	它	,	和	然后	放	在	三	四分之一	的	一个	磅	的	大的

[ræsbɛriːz] ;

Rasberries	;
覆盆子	;

煮沸后撇去浮沫，然后放入四分之三磅大覆盆子；

[let][ðem; ðəm][bɔɪl] ['veri] [fɑːst] , - [tɪl] [ðeɪ] ['dʒeli][ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] ['veri] [klɪə(r)] ;

let	them	boil	very	fast	,	'	till	they	jelly	and	are	very	clear	;
让	他们	熬	非常	快速地	,	-	直到	他们	果冻	和	是	非常	清除	;

让它们快速煮沸，直到凝固成胶状且非常清澈；

[doʊnt] [teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)] , [fɔː(r); fə(r)] [ðæt] [wɪl] [meɪk] [ðem; ðəm] [hɑːd] ;

don't	take	them	off	the	Fire	,	for	that	will	make	them	hard	;
不	拿	他们	离开	这	火	,	为了	那	将要	制作	他们	难的	;

不要把它们从火上拿下来，因为那样会使它们变硬；

[ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] [wɪl] [duː; də][ðem; ðəm]['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [bɪ'gɪn][tuː; tə][bɔɪl][fɑːst] ;

a	Quarter	of	an	Hour	will	do	them	after	they	begin	to	boil	fast	;
一个	四分之一	的	一个	小时	将要	做	他们	后	他们	开始	到	熬	快速地	;

水沸腾后，煮十五分钟即可；

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][pɒts][ɔː(r)] ['glɑːsɪz] : [pʊt][ðə; ði] [ræsbɛriːz] [ɪn][fɜːst] ,

then	put	them	in	Pots	or	Glasses	:	Put	the	Rasberries	in	first	,
然后	放	他们	在	锅	或者	眼镜	:	放	这	覆盆子	在	第一的	,

然后将它们放入罐子或玻璃杯中：先放入覆盆子，

[ðen] [streɪn] [ðə; ði] ['dʒeli] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [si:dz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] [tu:; tə] [ðə; ði] [ræsbɛri:z] .

then	strain	the	Jelly	from	the	Seeds	,	and	put	it	to	the	Rasberries	.
然后	拉紧	这	果冻	从	这	种子	,	和	放	它	到	这	覆盆子	.

然后将果冻从种子中滤出，放入覆盆子中。

[wen] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tu:; tə] [ku:l] , [stɜ:(r)] [ðem; ðəm] ,

When	they	begin	to	cool	,	stir	them	,
什么时候	他们	开始	到	凉爽的	,	搅拌	他们	,

等它们开始冷却时，搅拌一下。

[ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [nɒt] [ɔ:l] [laɪ] [ə'pɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['glɑ:sɪz] ; [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)]

that	they	may	not	all	lye	upon	the	Top	of	the	Glasses	;	and	when	they	are
那	他们	可能	不是	全部	碱液	之上	这	顶部	的	这	眼镜	;	和	什么时候	他们	是

[kəʊld] ,

cold	,
寒冷的	,

以免它们全部躺在杯口；当它们冷却时，

[leɪ] ['peɪpəz] [kləʊz] [tu:; tə] [ðem; ðəm] ; [fɜ:st] [wet] [ðə; ði] ['peɪpə(r)] , [ðen] [draɪ] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ə; eɪ] [klɒθ] . -

lay	Papers	close	to	them	;	first	wet	the	Paper	,	then	dry	it	in	a	Cloth	.	16
躺	文件	关闭	到	他们	;	第一的	湿的	这	纸	,	然后	干燥	它	在	一个	布	.	-

将纸张放在它们旁边；先将纸张弄湿，然后用布擦干。16

[tu:; tə] [meɪk] [dʒæm] [ɒv; əv] [ræsbɛri:z] .

To	make	Jam	of	Rasberries	.
到	制作	果酱	的	覆盆子	.

制作覆盆子果酱。

[teɪk] [ðə; ði] [ræsbɛri:z] , [mæʃ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [streɪn] [hɑ:f] ;

TAKE	the	Rasberries	,	mash	them	,	and	strain	half	;
拿	这	覆盆子	,	捣碎	他们	,	和	拉紧	一半	;

将覆盆子捣碎，滤出一半；

[pʊt] [ðə; ði] [dʒu:s] [tu:; tə] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [hɑ:f] [ðæt] [hæz; həz] [ðə; ði] [si:dz] [ɪn] [ˌaɪ 'ti:] ;

put	the	Juice	to	the	other	half	that	has	the	Seeds	in	it	;
放	这	汁	到	这	其他	一半	那	有	这	种子	在	它	;

将果汁倒入装有种子的另一半中；

[bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] [fɑ:st] [fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['kwɔ:tə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] ;

boil	it	fast	for	a	Quarter	of	an	Hour	;
熬	它	快速地	为了	一个	四分之一	的	一个	小时	;

快速煮沸15分钟；

[ðen] [tu:; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [ræsbɛri:z] [pʊt] [θri:] ['kwɔ:təz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,

then	to	a	Pint	of	Rasberries	put	three	Quarters	of	a	Pound	of	Sugar	,
然后	到	一个	品脱	的	覆盆子	放	三	四分之一	的	一个	磅	的	糖	,

然后，在一品脱覆盆子中加入四分之三磅糖，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] - [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] ['dʒeliz] : [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [pɒts] [ɔ:(r)] ['glɑ:sɪz] .

and	boil	it	'	till	it	jellies	:	Put	it	into	Pots	or	Glasses	.
和	熬	它	-	直到	它	果冻	:	放	它	进入	锅	或者	眼镜	.

煮至凝固成胶状：放入锅或杯中。

[tu:; tə] [meɪk] ['ræzˌbɛri] - [peɪst] .

To	make	Rasberry	-	Paste	.
到	制作	覆盆子	-	粘贴	.

制作覆盆子酱。

[mæʃ] [ðə; ði] [ræsbɛriːz] , [streɪn] [hɑːf] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [dʒuːs] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [hɑːf] [wɪð] [ðə; ði]
MASH **the** **Rasberries** **,** **strain** **half** **,** **and** **put** **the** **Juice** **to** **the** **other** **half** **with** **the**
捣碎 这 覆盆子 , 拉紧 一半 , 和 放 这 汁 到 这 其他 一半 和 这
[siːdz] ;
Seeds **;**
种子 ;

将覆盆子捣碎，滤出一半，将汁液倒入另一半，与籽一起倒入；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [fɑːst] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] ;
boil **them** **fast** **for** **a** **Quarter** **of** **an** **Hour** **;**
熬 他们 快速地 为了 一个 四分之一 的 一个 小时 ;

快速煮沸15分钟；

[ænd; ənd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [ræsbɛriːz] [pʊt] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [red] ['kʌrənts] ,
and **to** **a** **Pint** **of** **Rasberries** **put** **half** **a** **Pint** **of** **red** **Currants** **,**
和 到 一个 品脱 的 覆盆子 放 一半 一个 品脱 的 红色的 醋栗 ,

一品脱覆盆子里加入半品脱红醋栗，

- [wɪð] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [streɪnd] [θruː] - [ə; eɪ] [θɪn] ['streɪnə(r)] , [ɔː(r)] [heə(r)] [sɪv] ;
boil'd **with** **very** **little** **Water** **,** **and** **strain'd** **thro** **'** **a** **thin** **Strainer** **,** **or** **Hair** **Sieve** **;**
- 和 非常 小的 水 , 和 紧张的 喉咙 - 一个 薄的 滤网 , 或者 头发 筛 ;

用极少量的水煮沸，然后用细筛或发筛过滤；

[let] [ðə; ði] ['kʌrənts] [ænd; ənd] [ræsbɛriːz] [bɔɪl] [tə'geðə(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [waɪl] :
let **the** **Currants** **and** **Rasberries** **boil** **together** **a** **little** **while** **:**
让 这 醋栗 和 覆盆子 熬 一起 一个 小的 尽管 :

让红醋栗和覆盆子一起煮一会儿：

[ðen] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [dʒuːs] [pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] ;
Then **to** **a** **Pint** **of** **Juice** **put** **a** **Pound** **and** **a** **Quarter** **of** **sifted** **Sugar** **;**
然后 到 一个 品脱 的 汁 放 一个 磅 和 一个 四分之一 的 筛过的 糖 ;

然后，在一品脱果汁中加入一磅四分之一过筛的糖；

[set] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [let] [ˌaɪ 'tiː] [skɔːld] , [bʌt; bət] [nɒt] [bɔɪl] ; -
set **it** **over** **the** **Fire** **,** **let** **it** **scald** **,** **but** **not** **boil** **;** **17**
放 它 超过 这 火 , 让 它 烫伤 , 但 不是 熬 ; -

把它放在火上，让它烧开，但不要煮沸；17

[diː]
D
D

D

[fɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['lɪt(ə)l] [pɒts] , [set] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] [stəʊv] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] - ,
fill **it** **in** **little** **Pots** **,** **set** **it** **in** **the** **Stove** **'** **till** **it** **is** **candy'd** **,**
充满 它 在 小的 锅 , 放 它 在 这 火炉 - 直到 它 是 - ,

把它装进小罐子里，放在炉子上烤至糖化。

[ðen] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɒn] ['glɑːsɪz] , [æz; əz] ['ʌðə(r)] [keɪks] .
then **turn** **it** **out** **on** **Glasses** **,** **as** **other** **Cakes** **.**
然后 转动 它 出去 在 眼镜 , 作为 其他 蛋糕 .

然后像其他蛋糕一样，把它倒扣在玻璃杯上。

[tuː; tə] [meɪk] ['ræzˌbɛri] [klɪə(r)] - [keɪks] .
To **make** **Rasberry** **Clear** **-** **Cakes** **.**
到 制作 覆盆子 清除 - 蛋糕 .

制作覆盆子透明蛋糕。

[teɪk] [hɑːf] [ræsbɛriːz] [ænd; ənd] [hɑːf] [waɪt] ['kʌrənts] , ['ɔːlməʊst] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] ['wɔːtə(r)] ;
TAKE **half** **Rasberries** **and** **half** **white** **Currants** **,** **almost** **cover** **them** **with** **Water** **;**
拿 一半 覆盆子 和 一半 白色的 醋栗 , 几乎 覆盖 他们 和 水 ;

取一半覆盆子和一半白醋栗，加水几乎没过它们；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] , [ðen] [rʌn] [ðem; ðəm] [θruː] - [ə; eɪ]['dʒeli] -

boil	them	very	well	a	Quarter	of	an	Hour	,	then	run	them	thro	'	a	Jelly	-
熬	他们	非常	出色地	一个	四分之一	的	一个	小时	,	然后	跑步	他们	喉咙	-	一个	果冻	-

[bæg] ,

bag	,
包	,

将它们煮熟，煮十五分钟，然后用果冻袋过滤。

[ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [paɪnt][ɒv; əv]['dʒeli][hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][hɑːf][ɒv; əv] [faɪn]

and	to	every	Pint	of	Jelly	have	ready	a	Pound	and	half	of	fine
和	到	每一个	品脱	的	果冻	有	准备好	一个	磅	和	一半	的	美好的

['ʃʊgə(r)] ,

Sugar	,
糖	,

每品脱果冻需配一磅半精制糖，

['sɪftɪd] [θruː] - [æn; ən][heə(r)] [sɪv] ; [set][ðə; ði]['dʒeli][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [let][ˌaɪ 'tiː][dʒʌst][bɔɪl] ,

sifted	thro	'	an	Hair	Sieve	;	set	the	Jelly	on	the	Fire	,	let	it	just	boil	,
筛过的	喉咙	-	一个	头发	筛	;	放	这	果冻	在	这	火	,	让	它	只是	熬	,

用细筛筛过；把果冻放在火上，让它沸腾。

[ðen] [ʃeɪk] [ɪn][jɔː(r); jə(r)]['ʃʊgə(r)] , [stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][ə; eɪ]

then	shake	in	your	Sugar	,	stir	it	well	,	and	set	it	on	the	Fire	a
然后	摇	在	你的	糖	,	搅拌	它	出色地	,	和	放	它	在	这	火	一个

['sekənd] [taɪm] ,

second	Time	,
第二	时间	,

然后加入糖，搅拌均匀，再次开火加热。

- [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['meltɪd] ; [ðen] [leɪ] [ə; eɪ]['streɪnə(r)][ɪn][ə; eɪ] [brɔːd] [pæn][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði]

'	till	the	Sugar	is	melted	;	then	lay	a	Strainer	in	a	broad	Pan	to	prevent	the
-	直到	这	糖	是	融化	;	然后	躺	一个	滤网	在	一个	广阔	平底锅	到	防止	这

[skʌm] ,

Scum	,
浮渣	,

直到糖完全融化；然后在宽口锅里放一个滤网，以防止产生浮沫。

[ænd; ənd] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][pɒts] : [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] - , [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][ɒn] [glɑːs] , [æz; əz]['ʌðə(r)][klɪə(r)] -

and	fill	it	into	Pots	:	When	it	is	candy'd	,	turn	it	on	Glass	,	as	other	Clear	-
和	充满	它	进入	锅	:	什么时候	它	是	-	,	转动	它	在	玻璃	,	作为	其他	清除	-

[keɪks] . -

Cakes	.	18
蛋糕	.	-

并将其装入罐中：糖渍完成后，将其翻转到玻璃上，就像其他透明蛋糕一样。18

[tuː; tə] [meɪk] ['ræzˌbɛri] - [drɒps] .

To	make	Rasberry	-	Drops	.
到	制作	覆盆子	-	滴	.

制作覆盆子糖。

[mæʃ] [ðə; ði] [ræsbɛriːz] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] , [bɔɪl][ænd; ənd] [streɪn] [ðem; ðəm] ,

MASH	the	Rasberries	,	put	in	a	little	Water	,	boil	and	strain	them	,
捣碎	这	覆盆子	,	放	在	一个	小的	水	,	熬	和	拉紧	他们	,

将覆盆子捣碎，放入少量水，煮沸后过滤。

[ðen] [teɪk] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['sɪftɪd] [θruː] - [æn; ən][heə(r)] [sɪv] ;

then	take	half	a	Pound	of	fine	Sugar	,	sifted	thro	'	an	Hair	Sieve	;
然后	拿	一半	一个	磅	的	美好的	糖	,	筛过的	喉咙	-	一个	头发	筛	;

然后取半磅细砂糖，用细筛过筛；

[dʒʌst] [wet] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [tu:; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'ti:] [æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [ə; eɪ] [peɪst] ;

just	wet	the	Sugar	to	make	it	as	thick	as	a	Paste	;
只是	湿的	这	糖	到	制作	它	作为	厚的	作为	一个	粘贴	;

只需将糖用水润湿，使其变得像糊状物一样浓稠即可；

[pʊt] [tu:; tə] [ˌaɪ 'ti:] ['twenti] [drɒps] [ɒv; əv] ['spɪrɪt] [ɒv; əv] ['vɪtriəl] , [set] [ˌaɪ 'ti:] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,

put	to	it	twenty	Drops	of	Spirits	of	Vitriol	,	set	it	over	the	Fire	,
放	到	它	二十	滴	的	烈酒	的	矾	,	放	它	超过	这	火	,

往里面滴入二十滴硫酸，然后放在火上烤。

['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] ['skɔ:ldɪŋ] [hɒt] , [bʌt; bət] [nɒt] [tu:; tə] [bɔɪl] : [drɒp] [ˌaɪ 'ti:] [ɒn] ['peɪpə(r)] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [su:n] [bi:; bi]

making	it	scalding	hot	,	but	not	to	boil	:	Drop	it	on	Paper	it	will	soon	be
制作	它	烫	热的	,	但	不是	到	熬	:	降低	它	在	纸	它	将要	很快	是

[draɪ] ;

dry	;
干燥	;

将其烧至滚烫，但不要煮沸：将其滴在纸上，很快就会变干；

[ɪf] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [nɒt] [kʌm] [ɒf] ['i:zəli] , [wet] [ðə; ði] ['peɪpə(r)] .

if	it	will	not	come	off	easily	,	wet	the	Paper	.
如果	它	将要	不是	来	离开	容易地	,	湿的	这	纸	.

如果不容易擦掉，就把纸弄湿。

[let] [ðem; ðəm] [laɪ] [ə; eɪ] [deɪ] [ɔ:(r)] [tu:] [ɒn] [ðə; ði] ['peɪpə(r)] .

Let	them	lye	a	Day	or	two	on	the	Paper	.
让	他们	碱液	一个	天	或者	二	在	这	纸	.

让他们在报纸上躺一两天。

[tu:; tə] [draɪ] .

To	dry	Apricocks	.
到	干燥	杏子	.

晾晒杏子。

[teɪk] [fɔ:(r)] ['dʌz(ə)n] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑ:f] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['lɑ:dʒɪst] , [stəʊn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd]

TAKE	four	Dozen	and	a	half	of	the	largest	Apricocks	,	stone	them	and
拿	四	打	和	一个	一半	的	这	最大	杏子	,	石头	他们	和

[peə(r)] [ðem; ðəm] ;

pare	them	;
削减	他们	;

取四打半个最大的杏子，去核削皮；

['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [ɔ:l] ['əʊvə(r)] [wɪð] [fɔ:(r)] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ['faɪnli] ['bi:t(ə)n] ;

cover	them	all	over	with	four	Pound	of	Sugar	finely	beaten	;
覆盖	他们	全部	超过	和	四	磅	的	糖	精细地	被打败	;

将它们表面均匀涂抹上四磅打发的白糖；

[pʊt] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɒn] [ðem; ðəm] [æz; əz] [ju:; jʊ] [peə(r)] [ðem; ðəm] , [ðə; ði] [rest] ['ɑ:ftə(r)] :

put	some	of	the	Sugar	on	them	as	you	pare	them	,	the	rest	after	:
放	一些	的	这	糖	在	他们	作为	你	削减	他们	,	这	休息	后	:

削皮的时候撒上一些糖，削完之后再撒上剩下的糖：

[let] [ðem; ðəm] [laɪ] [fɔ:(r)] [ɔ:(r)] [faɪv] ['aʊəz] , - [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] ['ɔ:lməʊst] ['meltɪd] ;

Let	them	lye	four	or	five	Hours	,	'	till	the	Sugar	is	almost	melted	;
让	他们	碱液	四	或者	五	小时	,	-	直到	这	糖	是	几乎	融化	;

让它们静置四五个小时，直到糖几乎融化；

[ðen] [set] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] - [tɪl] [kwaɪt] ['meltɪd] ; [ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] , -

then	set	them	on	a	slow	Fire	'	till	quite	melted	;	then	boil	them	,	19
然后	放	他们	在	一个	慢的	火	-	直到	相当	融化	;	然后	熬	他们	,	-

然后将它们放在小火上加热至完全融化；然后煮沸，19

D2

[bʌt; bət] [nɒt] [tuː] [fɑːst] .
but **not** **too** **fast** **.**
但 不是 也 快速地 .

但不要太快。

[æz; əz] [ðeɪ] [grəʊ] ['tendə(r)] , [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒn] [æn; ən] ['ɜːθn] [pleɪt] - [tɪl] [ðə; ði] [rest] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] ;
As **they** **grow** **tender** **,** **take** **them** **out** **on** **an** **earthen** **Plate** **'** **till** **the** **rest** **are** **done** **;**
作为 他们 生长 投标 , 拿 他们 出去 在 一个 土 盘子 - 直到 这 休息 是 完毕 ;

当它们变软后，将它们放在陶盘上，直到其余的都煮熟为止；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðəʊz] [ðæt] [juː; jʊ] [leɪd] [aʊt] [fɜːst] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [hæv; həv] [ə; eɪ] [bɔɪl] [tə'geðə(r)] :
then **put** **in** **those** **that** **you** **laid** **out** **first** **,** **and** **let** **them** **have** **a** **Boil** **together** **:**
然后 放 在 那些 那 你 铺设 出去 第一的 , 和 让 他们 有 一个 熬 一起 :

然后把之前摆放好的食材放进去，让它们一起煮沸：

[pʊt] [ə; eɪ] ['peɪpə(r)] [kləʊz] [tuː; tə] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [stænd] [ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] ;
Put **a** **Paper** **close** **to** **them** **,** **and** **let** **them** **stand** **a** **Day** **or** **two** **;**
放 一个 纸 关闭 到 他们 , 和 让 他们 站立 一个 天 或者 二 ;

在它们旁边放一张纸，让它们放置一两天；

[ðen] [meɪk] [ðem; ðəm] ['veri] [hɒt] , [bʌt; bət] [nɒt] [bɔɪl] ; [pʊt] [ðə; ði] ['peɪpə(r)] [ɒn] [ðem; ðəm] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ,
then **make** **them** **very** **hot** **,** **but** **not** **boil** **;** **put** **the** **Paper** **on** **them** **as** **before** **,**
然后 制作 他们 非常 热的 , 但 不是 熬 ; 放 这 纸 在 他们 作为 前 ,

然后将它们烧热，但不要煮沸；像之前一样把纸放在上面。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [stænd] [tuː] [deɪz] , [ðen] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɒn] ['ɜːθn] [pleɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [stəʊv] ,
and **let** **them** **stand** **two** **Days** **,** **then** **lay** **them** **on** **earthen** **Plates** **in** **a** **Stove** **,**
和 让 他们 站立 二 天 , 然后 躺 他们 在 土 盘子 在 一个 火炉 ,

让它们静置两天，然后放在炉子里的陶盘上。

[wɪð] [æz; əz] ['lɪt(ə)l] ['sɪrəp] [ɒn] [ðem; ðəm] [æz; əz] [juː; jʊ] [kæn; kən] ; [tɜːn] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [draɪ] ,
with **as** **little** **Syrup** **on** **them** **as** **you** **can** **;** **turn** **them** **every** **Day** **'** **till** **they** **are** **dry** **,**
和 作为 小的 糖浆 在 他们 作为 你 能 ; 转动 他们 每一个 天 - 直到 他们 是 干燥 ,

尽量少浇糖浆；每天翻面，直到它们变干。

[ænd; ənd] [skreɪp] [ɒf] [ðə; ði] ['sɪrəp] [æz; əz] [juː; jʊ] [tɜːn] [ðem; ðəm] ; [leɪ] [ðem; ðəm] [bɪ'twiːn] ['peɪpə(r)] ,
and **scrape** **off** **the** **Syrup** **as** **you** **turn** **them** **;** **lay** **them** **between** **Paper** **,**
和 刮 离开 这 糖浆 作为 你 转动 他们 ; 躺 他们 之间 纸 ,

翻动时刮掉糖浆；将它们放在纸之间，

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [nɒt] [biː; bi] [tuː] [draɪ] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [leɪ] [ðem; ðəm] [ʌp] .
and **let** **them** **not** **be** **too** **dry** **before** **you** **lay** **them** **up** **.**
和 让 他们 不是 是 也 干燥 前 你 躺 他们 向上 .

铺放之前，不要让它们太干。

[tuː; tə] [draɪ] [ɪn] ['kwɔːtəz] [ɔː(r)] [hɑːvz] .
To **dry** **Apricocks** **in** **Quarters** **or** **Halves** **.**
到 干燥 杏子 在 四分之一 或者 一半 .

将杏子切成四分之一或两半晾干。

[teɪk] [fɔː(r)] [paʊnd] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] [hɑːvz] [ɔː(r)] ['kwɔːtəz] , [peə(r)] [ðem; ðəm] ,
TAKE four Pound of the Halves or Quarters , pare them ,
拿 四 磅 的 这 一半 或者 四分之一 , 削减 他们 ,

取四磅半块或四分之一块肉，削皮，

[ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [θriː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [faɪn] ['biːt(ə)n] ;
and put to them three Pound of Sugar fine beaten ;
和 放 到 他们 三 磅 的 糖 美好的 被打败 ;

并给他们三磅细糖；

[struː] [sʌm; səm] [ɒn] [ðem; ðəm] [æz; əz] [juː; jʊ] [peə(r)] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ðɪ]
strew some on them as you pare them , and cover them with the
脞 一些 在 他们 作为 你 削减 他们 , 和 覆盖 他们 和 这
[rest] ;
rest ;
休息 ;

削皮时撒上一些，然后用剩下的覆盖住；

[let] [ðem; ðəm] [laɪ] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] ['aʊəz] ; ['ɑːftəwədz] [set] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] ,
let them lye four or five Hours ; afterwards set them on a slow Fire ,
让 他们 碱液 四 或者 五 小时 ; 然后 放 他们 在 一个 慢的 火 ,

让它们静置四五个小时；然后将它们放在小火上慢烤。

[tɪl] [ðə; ðɪ] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] ['meltɪd] ; [ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] , but20
till the Sugar is melted ; then boil them , but20
直到 这 糖 是 融化 ; 然后 熬 他们 , but20

直到糖融化；然后煮沸，但20

[nɒt] [tuː] [fɑːst] , - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] , ['teɪkɪŋ] [aʊt] [ðəʊz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [fɜːst] ['tendə(r)] ;
not too fast , ' till they are tender , taking out those that are first tender ;
不是 也 快速地 , - 直到 他们 是 投标 , 采取 出去 那些 那 是 第一的 投标 ;

不要太快，等它们变软后再取出最先变软的那些；

[ænd; ənd] ['pʊtɪŋ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə'gen] , [let] [ðem; ðəm] [hæv; həv] [ə; eɪ] [bɔɪl] [tə'geðə(r)] ;
and putting them in again , let them have a Boil together ;
和 推杆 他们 在 再次 , 让 他们 有 一个 熬 一起 ;

再把它们放进去，让它们一起煮沸；

[ðen] [leɪ] [ə; eɪ] ['peɪpə(r)] [kləʊz] [tuː; tə] [ðem; ðəm] , [skɔːld] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] ,
then lay a Paper close to them , scald them very well ,
然后 躺 一个 纸 关闭 到 他们 , 烫伤 他们 非常 出色地 ,

然后把纸放在它们旁边，用热水彻底烫伤它们。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [laɪ] [ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['sɪrəp] : [leɪ] [ðem; ðəm] [ɒn] ['ɜːθn] [pleɪts] ,
and let them lye a Day or two in the Syrup : Lay them on earthen Plates ,
和 让 他们 碱液 一个 天 或者 二 在 这 糖浆 : 莱 他们 在 土 盘子 ,

让它们在糖浆里浸泡一两天；把它们放在陶盘上，

[wɪð] [æz; əz] ['lɪt(ə)l] ['sɪrəp] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [æz; əz] [juː; jʊ] [kæn; kən] , ['tɜːnɪŋ] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] - [tɪl]
with as little Syrup to them as you can , turning them every Day ' till
和 作为 小的 糖浆 到 他们 作为 你 能 , 转弯 他们 每一个 天 - 直到
[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [draɪ] ;
they are dry ;
他们 是 干燥 ;

尽量少加糖浆，每天翻动，直到它们变干；

[æt; ət] [lɑːst] , [leɪ] [ðem; ðəm] [bɪ'twiːn] ['peɪpə(r)] [ɪn] ['bɒksɪz] .
at last , lay them between Paper in Boxes .
在 最后的 , 躺 他们 之间 纸 在 盒子 .

最后，将它们放在纸盒之间。

[tuː; tə] [meɪk] ['peərɪŋ] - [tʃɪps] .
To make Paring - Chips .
到 制作 削皮 - 薯片 .

制作配对芯片。

[æz; əz][juː; jʊ][peə(r)][jɔː(r); jə(r)] , [seɪv] [ðə; ði] [klɪrɪst] ['peərɪŋz] , [ænd; ənd] [θrəʊ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
AS you pare your Apricocks , save the clearest Parings , and throw a little
作为 你 削减 你的 杏子 , 节省 这 最清晰 配对 , 和 扔 一个 小的
['ʃʊgə(r)][ɒn][ðem; ðəm] ;
Sugar on them ;
糖 在 他们 ;

削杏子的时候，把最干净的果皮留下来，再在上面撒一点糖；

[hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][ðə; ði]['peərɪŋz] ; [set][ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]
half a Pound is sufficient to a Pound of the Parings ; set them on the
一半 一个 磅 是 充足的 到 一个 磅 的 这 配对 ; 放 他们 在 这
['faɪə(r)] ,
Fire ,
火 ,

半磅就足够换一磅削皮了；把它们放在火上烧。

[let][ðem; ðəm][dʒʌst][bɔɪl] [ʌp] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] - [tɪl] [ðə; ði][nekst] [deɪ] ;
let them just boil up , and set them by ' till the next Day ;
让 他们 只是 熬 向上 , 和 放 他们 经过 - 直到 这 下一个 天 ;

让它们煮沸，然后放在一边，等到第二天；

[dreɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [frɒm; frəm][ðem; ðəm] ,
drain the Syrup from them ,
流走 这 糖浆 从 他们 ,

沥干糖浆，

[ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [wɪð] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['ɔːlməʊst][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]
and make a Syrup with a Pound of Sugar and almost half a Pint of
和 制作 一个 糖浆 和 一个 磅 的 糖 和 几乎 一半 一个 品脱 的
['wɔːtə(r)] ;
Water ;
水 ;

用一磅糖和近半品脱水制成糖浆；

[bɔɪl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ['veri] [wel] ,
boil the Sugar very well ,
熬 这 糖 非常 出色地 ,

将糖充分煮沸。

[ænd; ənd][pʊt][æz; əz] [mʌtʃ] [tuː; tə][ðə; ði] [tʃɪps] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ;
and put as much to the Chips when it is cold as will cover them ;
和 放 作为 很多 到 这 薯片 什么时候 它 是 寒冷的 作为 将要 覆盖 他们 ;

等薯片冷却后，撒上足够的量，盖住薯片即可；

[let][ðem; ðəm][stænd][ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [ɔːl] [naɪt] , [ænd; ənd][ðə; ði][nekst] [deɪ] [meɪk] [ðem; ðəm] ['skɔːldɪŋ]
let them stand in the Syrup all Night , and the next Day make them scalding
让 他们 站立 在 这 糖浆 全部 夜晚 , 和 这 下一个 天 制作 他们 烫
[hɒt] ;
hot ;
热的 ;

让它们在糖浆里浸泡一整夜，第二天用滚烫的火烤熟；

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] are21
and when they are21
和 什么时候 他们 are21

当他们21岁时

[kəʊld] , [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒn] [bɔːdz] , [sɪft] [ðem; ðəm] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [tɜːn] [ðem; ðəm] [ɒn]

cold	,	**lay**	**them**	**out**	**on**	**Boards**	,	**sift**	**them**	**with**	**Sugar**	,	**and**	**turn**	**them**	**on**
寒冷的	,	躺	他们	出去	在	板	,	筛	他们	和	糖	,	和	转动	他们	在

[sɪvz] .

Sieves	.
筛子	.

冷却后，将它们铺在木板上，用糖筛，然后用筛子翻动。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] .

To	**preserve**	**Apricocks**	.
到	保存	杏子	.

保存杏子。

[teɪk] [fɔː(r)] ['dʌz(ə)n] [ɒv; əv] [lɑːdʒ] , [stəʊn] [ænd; ənd] [peə(r)] [ðem; ðəm] ,

TAKE	**four**	**Dozen**	**of**	**large**	**Apricocks**	,	**stone**	**and**	**pare**	**them**	,
拿	四	打	的	大的	杏子	,	石头	和	削减	他们	,

取四打大杏子，去核去皮，

[ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [θriː] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['biːt(ə)n] ['ʃʊgə(r)] , ['struːɪŋ] [sʌm; səm] [ɒn]

and	**cover**	**them**	**with**	**three**	**Pound**	**of**	**fine**	**beaten**	**Sugar**	,	**strewing**	**some**	**on**
和	覆盖	他们	和	三	磅	的	美好的	被打败	糖	,	散落	一些	在

[æz; əz] [juː; jʊ] [peə(r)] [ðem; ðəm] ;

as	**you**	**pare**	**them**	**;**
作为	你	削减	他们	;

然后用三磅细砂糖覆盖它们，削皮的时候可以撒一些糖在上面；

[let] [ðem; ðəm] [stænd] , [æt; ət] [liːst] , [sɪks] [ɔː(r)] ['sev(ə)n] ['aʊəz] ,

let	**them**	**stand**	,	**at**	**least**	,	**six**	**or**	**seven**	**Hours**	,
让	他们	站立	,	在	至少	,	六	或者	七	小时	,

至少让他们站六七个小时。

[ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [klɪə(r)] [ænd; ənd] ['tendə(r)] ;

then	**boil**	**them**	**on**	**a**	**slow**	**Fire**	**'**	**till**	**they**	**are**	**clear**	**and**	**tender**	**;**
然后	熬	他们	在	一个	慢的	火	-	直到	他们	是	清除	和	投标	;

然后小火慢煮，直到它们变得透明软嫩；

[ɪf] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] [ɑː(r); ə(r)] [klɪə(r)] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] [rest] , [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] ,

if	**some**	**of**	**them**	**are**	**clear**	**before**	**the**	**rest**	,	**take**	**them**	**out**	,
如果	一些	的	他们	是	清除	前	这	休息	,	拿	他们	出去	,

如果其中一些比其他的更早完成，就把它们取出来。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə'gen] [wen] [ðə; ði] [rest] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] .

and	**put**	**them**	**in**	**again**	**when**	**the**	**rest**	**are**	**ready**	**.**
和	放	他们	在	再次	什么时候	这	休息	是	准备好	.

等其他食材准备好后，再把它们放进去。

[let] [ðem; ðəm] [stænd] , [wɪð] [ə; eɪ] ['peɪpə(r)] [kləʊz] [tuː; tə] [ðem; ðəm] , - [tɪl] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] ;

Let	**them**	**stand**	,	**with**	**a**	**Paper**	**close**	**to**	**them**	,	**'**	**till**	**the**	**next**	**Day**	**;**
让	他们	站立	,	和	一个	纸	关闭	到	他们	,	-	直到	这	下一个	天	;

让他们站在那里，手边放着一份文件，直到第二天；

[ðen] [meɪk] ['kɒdlɪŋ] - ['dʒeli] ['veri] [strɒŋ] : [teɪk] [tuː] [paɪnts] [ɒv; əv] ['dʒeli] , [tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]

then	**make**	**Codling**	**-**	**Jelly**	**very**	**strong**	**:**	**Take**	**two**	**Pints**	**of**	**Jelly**	,	**two**	**Pound**	**of**	**Sugar**
然后	制作	编码	-	果冻	非常	强的	:	拿	二	品脱	的	果冻	,	二	磅	的	糖

,

,

,

然后制作非常浓稠的苹果果冻：取两品脱果冻，两磅糖，

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['dʒeliz] ; [ænd; ənd] [waɪlst] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['bɔɪlɪŋ] , [meɪk] [jɔː(r); jə(r)] ['skɔːldɪŋ]
boil **it** **'** **till** **it** **jellies** **;** **and** **whilst** **it** **is** **boiling** **,** **make** **your** **Apricocks** **scalding**
熬 它 - 直到 它 果冻 ; 和 而 它 是 沸腾 , 制作 你的 杏子 烫
[hɒt] ,
hot **,**
热的 ,

把它煮至凝固成胶状；趁着煮沸的时候，把杏子烫得滚烫。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] ['dʒeli] [tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] , [bʌt; bət]
and **put** **the** **Jelly** **to** **your** **Apricocks** **,** **and** **boil** **them** **together** **,** **but**
和 放 这 果冻 到 你的 杏子 , 和 熬 他们 一起 , 但
[nɒt] [tuː] [fɑːst] .
not **too** **fast** **.**
不是 也 快速地 .

将果冻放入杏子中，一起煮，但不要煮太快。

[wen] [ðə; ði] [raɪz] [ɪn] [ðə; ði] ['dʒeli] , [ænd; ənd] [ðeɪ] ['dʒeli] ['veri] [wel] ,
When **the** **Apricocks** **rise** **in** **the** **Jelly** **,** **and** **they** **jelly** **very** **well** **,**
什么时候 这 杏子 上升 在 这 果冻 , 和 他们 果冻 非常 出色地 ,

当杏子在果冻中浮起来时，它们就能很好地凝固成果冻。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [pɒts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] , [wɪð] ['peɪpəz] [kləʊz] [tuː; tə] [ðem; ðəm] . -
put **them** **into** **Pots** **or** **Glasses** **,** **with** **Papers** **close** **to** **them** **.** **22**
放 他们 进入 锅 或者 眼镜 , 和 文件 关闭 到 他们 . -

把它们放在罐子或玻璃杯里，旁边放上纸张。22

[tuː; tə] [meɪk] [klɪə(r)] - [keɪks] .
To **make** **Apricock** **Clear** **-** **Cakes** **.**
到 制作 杏子 清除 - 蛋糕 .

制作杏子透明蛋糕。

[teɪk] [ə'baʊt] [θriː] ['dʌz(ə)n] [ɒv; əv] , [peə(r)] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌðeə'tuː] [ə; eɪ] [paʊnd]
TAKE **about** **three** **Dozen** **of** **Apricocks** **,** **pare** **them** **,** **and** **put** **thereto** **a** **Pound**
拿 关于 三 打 的 杏子 , 削减 他们 , 和 放 到 一个 磅
[ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] ,
of **fine** **Sugar** **,**
的 美好的 糖 ,

取三打杏子，削皮，放入一磅细砂糖，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tuː; tə] ['piːsɪz] ; [ðen] [pʊt] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['kɒdlɪŋ] -
and **boil** **them** **to** **Pieces** **;** **then** **put** **to** **them** **two** **Quarts** **of** **Codling** **-**
和 熬 他们 到 件 ; 然后 放 到 他们 二 夸脱 的 编码 -
['dʒeli] ,
Jelly **,**
果冻 ,

将它们煮至碎末；然后加入两夸脱鳕鱼冻，

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] ['veri] [fɑːst] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] ; [rʌn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] -
boil **them** **together** **very** **fast** **for** **a** **Quarter** **of** **an** **Hour** **;** **run** **it** **thro** **'** -
熬 他们 一起 非常 快速地 为了 一个 四分之一 的 一个 小时 ; 跑步 它 喉咙 -
[ə; eɪ] ['dʒeli] - [bæg] ,
a **Jelly** **-** **bag** **,**
一个 果冻 - 包 ,

将它们一起快速煮沸15分钟；然后用果冻袋过滤。

[ænd; ənd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['dʒeli] [pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [hɑːf] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,
and **to** **a** **Pint** **of** **Jelly** **put** **a** **Pound** **and** **half** **of** **Sugar** **,**
和 到 一个 品脱 的 果冻 放 一个 磅 和 一半 的 糖 ,

一品脱果冻里要放一磅半的糖。

['sɪftɪd] [θruː] - [ə; eɪ][heə(r)] [sɪv] ; [waɪl] [ðə; ði]['dʒeli] [bɔɪlz] , [ʃeɪk] [ɪn][jɔː(r); jə(r)]['ʃʊgə(r)] ,

sifted	**thro**	**'**	**a**	**Hair**	**Sieve**	**;**	**while**	**the**	**Jelly**	**boils**	**,**	**shake**	**in**	**your**	**Sugar**	**,**
筛过的	喉咙	-	一个	头发	筛	;	尽管	这	果冻	沸腾	,	摇	在	你的	糖	,

用细筛筛过；果冻煮沸时，加入糖，摇匀。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][skɔːld] - [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['meltɪd] ; [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː][θruː] - [ə; eɪ] [θɪn] ['streɪnə(r)] ,

and	**let**	**it**	**scald**	**'**	**till**	**the**	**Sugar**	**is**	**melted**	**;**	**then**	**put**	**it**	**thro**	**'**	**a**	**thin**	**Strainer**	**,**
和	让	它	烫伤	-	直到	这	糖	是	融化	;	然后	放	它	喉咙	-	一个	薄的	滤网	,

让它烧开，直到糖融化；然后用细筛过滤。

[ɪn][ə; eɪ] [brɔːd] ['ɜːθn] [pæn] ; [fɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [pɒts] , [ænd; ənd][draɪ][ˌaɪ 'tiː][æz; əz]['ʌðə(r)][klɪə(r)] - [keɪks] .

in	**a**	**broad**	**earthen**	**Pan**	**;**	**fill**	**it**	**in**	**Pots**	**,**	**and**	**dry**	**it**	**as**	**other**	**Clear**	**-**	**Cakes**	**.**
在	一个	广阔	土	平底锅	;	充满	它	在	锅	,	和	干燥	它	作为	其他	清除	-	蛋糕	.

放在宽大的陶罐中；将其装入陶罐中，并像其他透明饼一样晾干。

[ɪf] [juː; jʊ] [wʊd] [hæv; həv][sʌm; səm] [wɪð] ['piːsɪz] [ɪn][ðem; ðəm] , [kʌt][sʌm; səm][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] -

If	**you**	**would**	**have**	**some**	**with**	**Pieces**	**in**	**them**	**,**	**cut**	**some**	**of**	**your**	**dry'd**
如果	你	会	有	一些	和	件	在	他们	,	切	一些	的	你的	-

['kwɔːtəz] [smɔːl] ;

Quarters	**small**	**;**
四分之一	小的	;

如果你想要一些带碎块的，就把一些晒干的四分之一切成小块；

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði]['streɪnə(r)][hæz; həz]['teɪkən] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm] , [teɪk] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]['dʒeli]

and	**when**	**the**	**Strainer**	**has**	**taken**	**off**	**the**	**Scum**	**,**	**take**	**some**	**of**	**the**	**Jelly**
和	什么时候	这	滤网	有	已采取	离开	这	浮渣	,	拿	一些	的	这	果冻

[ɪn][ə; eɪ][pæn] ,

in	**a**	**Pan**	**,**
在	一个	平底锅	,

当滤网滤掉浮渣后，取一些果冻放入平底锅中，

[pʊt][ɪn][ðə; ði] ['piːsɪz] , [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] [ə'gen] , [ænd; ənd] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] . -

put	**in**	**the**	**Pieces**	**,**	**make**	**it**	**scalding**	**hot**	**again**	**,**	**and**	**fill**	**it**	**out**	**.**	**23**
放	在	这	件	,	制作	它	烫	热的	再次	,	和	充满	它	出去	.	-

放入食材，再次加热至滚烫，然后填满。23

[tuː; tə] [meɪk] - [peɪst] .

To	**make**	**Apricock**	**-**	**Paste**	**.**
到	制作	杏子	-	粘贴	.

制作杏酱。

[teɪk] [tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] - , [ænd; ənd][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [faɪn] ['biːt(ə)n] ,

TAKE	**two**	**Pound**	**of**	**Apricocks**	**par'd**	**,**	**and**	**a**	**Pound**	**of**	**Sugar**	**fine**	**beaten**	**,**
拿	二	磅	的	杏子	-	,	和	一个	磅	的	糖	美好的	被打败	,

取两磅去皮杏干，一磅细糖，打发至细碎。

[let][ðem; ðəm] [laɪ] [ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['meltɪd] ;

let	**them**	**lye**	**in**	**the**	**Sugar**	**'**	**till**	**it**	**is**	**melted**	**;**
让	他们	碱液	在	这	糖	-	直到	它	是	融化	;

让它们浸泡在糖里，直到糖融化；

[ðen] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [ænd; ənd] [mæʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [smɔːl] ; [pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] [tuː] [paɪnts][ɒv; əv] ['kɒdlɪŋ]

then	**boil**	**it**	**well**	**and**	**mash**	**it**	**very**	**small**	**;**	**put**	**to**	**it**	**two**	**Pints**	**of**	**Codling**
然后	熬	它	出色地	和	捣碎	它	非常	小的	;	放	到	它	二	品脱	的	编码

- ['dʒeli] ;

-	**Jelly**	**;**
-	果冻	;

然后将其煮熟并捣成泥；加入两品脱鳕鱼果冻；

[let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [tə'geðə(r)] ;

let	**it**	**boil**	**together**	**;**
让	它	熬	一起	;

让它们一起煮沸；

[ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː][pʊt][ə; eɪ][paʊnd][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv]['sɪftɪd]['ʃʊgə(r)]

and	to	a	Pound	of	it	put	a	Pound	and	a	Quarter	of	sifted	Sugar
和	到	一个	磅	的	它	放	一个	磅	和	一个	四分之一	的	筛过的	糖

;

;

;

将一磅面粉与一磅四分之一过筛的糖混合；

[let][jɔː(r); jə(r)] [peɪst] [bɔɪl] [bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ][pʊt][jɔː(r); jə(r)]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ,

let	your	Paste	boil	before	you	put	your	Sugar	to	it	,
让	你的	粘贴	熬	前	你	放	你的	糖	到	它	,

先把酱料煮沸，再加入糖。

[ðen] [let][ˌaɪ 'tiː][skɔːld] - [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['meltɪd] ; [fɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][pɒts] ,

then	let	it	scald	'	till	the	Sugar	is	melted	;	fill	it	in	Pots	,
然后	让	它	烫伤	-	直到	这	糖	是	融化	;	充满	它	在	锅	,

然后让它烧开，直到糖融化；把它装进锅里，

[ænd; ənd][draɪ][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [stəʊv] , ['tɜːnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz]['ʌðə(r)] [peɪst] .

and	dry	it	in	the	Stove	,	turning	it	as	other	Paste	.
和	干燥	它	在	这	火炉	,	转弯	它	作为	其他	粘贴	.

然后像其他糊状物一样，在炉子上翻动烘干。

[tuː; tə] [meɪk] ['æp(ə)l] - ['dʒeli][fɔː(r); fə(r)][ɔːl][sɔːrts][ɒv; əv] [swiːt] - [miːts] .

To	make	Apple	-	Jelly	for	all	Sorts	of	Sweet	-	Meats	.
到	制作	苹果	-	果冻	为了	全部	排序	的	甜的	-	肉类	.

制作苹果果冻，搭配各种甜食。

[let] [jɔː(r); jə(r)]['wɔːtə(r)][bɔɪl][ɪn][ðə; ði][pæn][juː; jʊ] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ;

LET	your	Water	boil	in	the	Pan	you	make	it	in	;
让	你的	水	熬	在	这	平底锅	你	制作	它	在	;

让水在煮水的锅里烧开；

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] - [ænd; ənd] [kwɔrtɘd] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ]

and	when	the	Apples	are	par'd	and	quarter'd	,	put	them	into	the	boiling
和	什么时候	这	苹果	是	-	和	四分之一	,	放	他们	进入	这	沸腾

['wɔːtə(r)] ;

Water	;
水	;

将苹果去皮切块后，放入沸水中；

[let][ðeə(r)][biː; bi][nəʊ][mɔː(r)]['wɔːtə(r)][ðæn; ðən][dʒʌst][tuː; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ,

let	there	be	no	more	Water	than	just	to	cover	them	,
让	那里	是	不	更多的	水	比	只是	到	覆盖	他们	,

水只应刚好没过他们，不要再多。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl][æz; əz][fɑːst][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ; [wen] [ðə; ði] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)][ɔːl][tuː; tə] ['piːsɪz]

and	let	it	boil	as	fast	as	possible	;	when	the	Apples	are	all	to	Pieces
和	让	它	熬	作为	快速地	作为	可能的	;	什么时候	这	苹果	是	全部	到	件

,

,

,

让它尽快煮沸；当苹果全部煮烂后，

[pʊt][ɪn][ə'baʊt][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][mɔː(r)] ; let24

put	in	about	a	Quart	of	Water	more	;	let24
放	在	关于	一个	夸脱	的	水	更多的	;	let24

再加入大约一夸脱水；静置24分钟

[ˌaɪ 'tiː][bɔɪl][æt; ət] [liːst] [hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] ; [ænd; ənd] [ðen] [rʌn][ˌaɪ 'tiː][θruː] - [ə; eɪ]['dʒeli] - [bæg] :

it	boil	at	least	half	an	Hour	;	and	then	run	it	thro	'	a	Jelly	-	bag	:
它	熬	在	至少	一半	一个	小时	;	和	然后	跑步	它	喉咙	-	一个	果冻	-	包	:

至少煮半小时；然后用果冻袋过滤：

[ɪn][ðə; ði] ['sʌmə(r)] , ['kɒdlɪŋ] [ɑ:(r); ə(r)][best] ; [ɪn][sep'tembə(r)] , ['gəʊldən] [ænd; ənd]['wɪntə(r)]

In	the	Summer	,	Codlings	are	best	;	in	September	,	Golden	Runnets	and	Winter
在	这	夏天	,	小鳕鱼	是	最好的	;	在	九月	,	金的	捕虫网	和	冬天

['pɪpɪn] .

Pippins	.
皮平斯	.

夏季，小苹果最好吃；9 月份，金纹苹果和冬苹果最好吃。

[tu:; tə] [meɪk] - [dʒæm] .

To	make	Apricock	-	Jam	.
到	制作	杏子	-	果酱	.

制作杏子酱。

[teɪk] [tu:] [paʊnd] [ɒv; əv] - , [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['kɒdlɪŋ] - ['dʒeli] ,

TAKE	two	Pound	of	Apricocks	par'd	,	and	a	Pint	of	Codling	-	Jelly	,
拿	二	磅	的	杏子	-	,	和	一个	品脱	的	编码	-	果冻	,

取两磅去皮杏子，和一品脱鳕鱼果冻，

[bɔɪl][ðem; ðəm] ['veri] [fɑ:st] [tə'geðə(r)] - [tɪl] [ðə; ði]['dʒeli][ɪz]['ɔ:lməʊst]['weɪstɪd] ;

boil	them	very	fast	together	'	till	the	Jelly	is	almost	wasted	;
熬	他们	非常	快速地	一起	-	直到	这	果冻	是	几乎	浪费	;

将它们快速一起煮，直到果冻几乎完全煮烂；

[ðen] [pʊt][tu:; tə][ˌaɪ 'ti:][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][hɑ:f][ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] ,

then	put	to	it	a	Pound	and	half	of	fine	Sugar	,
然后	放	到	它	一个	磅	和	一半	的	美好的	糖	,

然后加入一磅半精制糖，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] ['veri] [fɑ:st] - [tɪl] [ˌaɪ 'ti:]['dʒeliz] ; [pʊt][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][pɒts][ɔ:(r)] ['glɑ:sɪz] .

and	boil	it	very	fast	'	till	it	jellies	;	put	it	into	Pots	or	Glasses	.
和	熬	它	非常	快速地	-	直到	它	果冻	;	放	它	进入	锅	或者	眼镜	.

快速煮沸至凝固；装入锅或杯中。

[ju:; jʊ] [meɪ] [meɪk] [freʃ] [klɪə(r)] - [keɪks] [wɪð] [ðɪs] , [ænd; ənd] ['pɪpɪn] - ['dʒeli] , [ɪn][ðə; ði]['wɪntə(r)] .

You	may	make	fresh	Clear	-	Cakes	with	this	,	and	Pippin	-	Jelly	,	in	the	Winter	.
你	可能	制作	新鲜的	清除	-	蛋糕	和	这	,	和	皮平	-	果冻	,	在	这	冬天	.

冬天，你可以用这个制作新鲜的透明蛋糕和苹果果冻。

[tu:; tə] [prɪ'zɜ:v] [gri:n] - .

To	preserve	Green	Jennitins	.
到	保存	绿色的	-	.

为了保存绿色詹尼廷斯。

[kʌt] [aʊt][ðə; ði] [stɔ:k] [ænd; ənd] [nəʊz] ,

CUT	out	the	Stalk	and	Nose	,
切	出去	这	茎	和	鼻子	,

切掉茎和鼻子，

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)][ɒn][ə; eɪ][kəʊl] - ['faɪə(r)] - [tɪl] [ðeɪ] [pi:l] ;

and	put	them	in	cold	Water	on	a	Coal	-	Fire	'	till	they	peel	;
和	放	他们	在	寒冷的	水	在	一个	煤炭	-	火	-	直到	他们	果皮	;

将它们放入煤火上的冷水中，直到它们剥皮；

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ['veri] [kləʊz] ;

then	put	them	in	the	same	Water	,	and	cover	them	very	close	;
然后	放	他们	在	这	相同的	水	,	和	覆盖	他们	非常	关闭	;

然后将它们放入同一水中，并盖紧水；

[set][ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [gri:n] [ænd; ənd]['tendə(r)] ; [ðen] , [tu:; tə] a25

set	them	on	a	slow	Fire	'	till	they	are	green	and	tender	;	then	,	to	a25
放	他们	在	一个	慢的	火	-	直到	他们	是	绿色的	和	投标	;	然后	,	到	a25

用小火慢烤，直到它们变绿变嫩；然后，烤至25

[iː]
E
E

E

[paʊnd] [ɒv; əv] ['æplz] [teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [hɑːf] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv]
Pound **of** **Apples** **take** **a** **Pound** **and** **half** **of** **Sugar** **,** **and** **half** **a** **Pint** **of**
磅 的 苹果 拿 一个 磅 和 一半 的 糖 , 和 一半 一个 品脱 的
['wɔːtə(r)] ;
Water **;**
水 ;

一磅苹果需要一磅半糖和半品脱水；

[bɔɪl] [ðə; ðɪ] ['sɪrəp] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['æplz] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [fɑːst] , - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri]
boil **the** **Syrup** **,** **put** **in** **the** **Apples** **,** **and** **boil** **them** **fast** **,** **'** **till** **they** **are** **very**
熬 这 糖浆 , 放 在 这 苹果 , 和 熬 他们 快速地 , - 直到 他们 是 非常
[klɪə(r)] ,
clear **,**
清除 ,

将糖浆煮沸，放入苹果，快速煮至完全清澈。

[ænd; ənd] [ðə; ðɪ] ['sɪrəp] ['veri] [θɪk] , ['ɔːlməʊst] [æt; ət] [ə; eɪ] ['kændi] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] ,
and **the** **Syrup** **very** **thick** **,** **almost** **at** **a** **Candy** **;** **then** **put** **in** **half** **a** **Pint** **,**
和 这 糖浆 非常 厚的 , 几乎 在 一个 糖果 ; 然后 放 在 一半 一个 品脱 ,

糖浆非常浓稠，几乎像糖果一样；然后倒入半品脱，

[ɔː(r)] [mɔː(r)] , [ɒv; əv] ['kɒdlɪŋ] - ['dʒeli] , [ænd; ənd] [ðə; ðɪ] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['lemən] , [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]
or **more** **,** **of** **Codling** **-** **Jelly** **,** **and** **the** **Juice** **of** **a** **Lemon** **,** **boil** **it** **'** **till** **it**
或者 更多的 , 的 编码 - 果冻 , 和 这 汁 的 一个 柠檬 , 熬 它 - 直到 它
['dʒeliz] [wel] ,
jellies **well** **,**
果冻 出色地 ,

或更多，加入适量苹果果冻和柠檬汁，煮至凝固成胶状。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [pɒts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] .
and **put** **them** **in** **Pots** **or** **Glasses** **.**
和 放 他们 在 锅 或者 眼镜 .

把它们放在罐子或杯子里。

[tuː; tə] [draɪ] [griːn] [plʌmz] .
To **dry** **Green** **Plums** **.**
到 干燥 绿色的 李子 .

将青梅晒干。

[teɪk] [ðə; ðɪ] [griːn] ['æmbə(r)] [plʌm] , [prɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] ['əʊvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [pɪn] ; [meɪk] ['wɔːtə(r)] ['bɔɪlɪŋ]
TAKE **the** **green** **Amber** **Plum** **,** **prick** **it** **all** **over** **with** **a** **Pin** **;** **make** **Water** **boiling**
拿 这 绿色的 琥珀色 李子 , 刺 它 全部 超过 和 一个 别针 ; 制作 水 沸腾
[hɒt] ,
hot **,**
热的 ,

取一颗绿色的琥珀梅子，用针在它表面扎满小孔；将水烧开，

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ðɪ] [plʌmz] , [biː; bi] [ʃʊə(r)] [juː; jʊ] [hæv; həv] [səʊ] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)] ,
and **put** **in** **the** **Plums** **,** **be** **sure** **you** **have** **so** **much** **Water** **,**
和 放 在 这 李子 , 是 当然 你 有 所以 很多 水 ,

把李子放进去，一定要加足够的水。

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [biː; bi] [nɒt] [kəʊld] [wɪð] [ðə; ðɪ] [plʌmz] ['gəʊɪŋ] [ɪn] ; ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ['veri] [kləʊz] ,
that **it** **be** **not** **cold** **with** **the** **Plums** **going** **in** **;** **cover** **them** **very** **close** **,**
那 它 是 不是 寒冷的 和 这 李子 去 在 ; 覆盖 他们 非常 关闭 ,

为了防止李子入库时受凉，要用东西盖好。

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlməʊst][kəʊld] , [set][ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [ə'gen] ,

and	when	they	are	almost	cold	,	set	them	on	the	Fire	again	,
和	什么时候	他们	是	几乎	寒冷的	,	放	他们	在	这	火	再次	,

等它们快凉了，再把它们放回火里烤。

[bʌt; bət][nɒt][tuː; tə][let][ðem; ðəm][bɔɪl] ; [duː; də][səʊ] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [taɪmz] ;

but	not	to	let	them	boil	;	do	so	three	or	four	Times	;
但	不是	到	让	他们	熬	;	做	所以	三	或者	四	《时代周刊》	;

但不要煮沸；重复三四次；

[wen] [juː; jʊ] [siː] [ðə; ði] [θɪn] [skɪn] [krækt] , [flɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv] ['ælʌm] [faɪn] ['biːt(ə)n] ,

when	you	see	the	thin	Skin	crack'd	,	fling	in	a	Handful	of	Allum	fine	beaten	,
什么时候	你	看	这	薄的	皮肤	裂开	,	一扔	在	一个	少数	的	明矾	美好的	被打败	,

当你看到薄皮开裂时，撒入一把捣碎的明矾。

[ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][skɔːld] - [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'gɪn][tuː; tə][biː; bi] [griːn] ,

and	keep	them	in	a	Scald	'	till	they	begin	to	be	green	,
和	保持	他们	在	一个	烫伤	-	直到	他们	开始	到	是	绿色的	,

将它们放在热水中煮，直到它们开始变绿。

[ðen] [gɪv] [ðem; ðəm][ə; eɪ][bɔɪl] [kləʊz] [kʌvɚd] : [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [griːn] , -

then	give	them	a	Boil	close	cover'd	:	When	they	are	green	,	26
然后	给	他们	一个	熬	关闭	覆盖	:	什么时候	他们	是	绿色的	,	-

然后盖紧盖子煮沸：当它们变绿时，26

[let][ðem; ðəm][stænd][ɔːl] [naɪt] [ɪn] [freʃ] [hɒt]['wɔːtə(r)] ;

let	them	stand	all	Night	in	fresh	hot	Water	;
让	他们	站立	全部	夜晚	在	新鲜的	热的	水	;

让他们在新鲜的热水中浸泡一整夜；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [hæv; həv] ['redi] [æz; əz] [mʌtʃ] - ['ʃʊgə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ;

the	next	Day	have	ready	as	much	clarify'd	Sugar	as	will	cover	them	;
这	下一个	天	有	准备好	作为	很多	-	糖	作为	将要	覆盖	他们	;

第二天，准备好足够多的澄清糖来覆盖它们；

[dreɪn][jɔː(r); jə(r)] [plʌmz] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [bɔɪlz] ;

drain	your	Plums	,	put	them	into	the	Syrup	,	and	give	them	two	or	three	Boils	;
流走	你的	李子	,	放	他们	进入	这	糖浆	,	和	给	他们	二	或者	三	沸腾	;

将李子沥干水分，放入糖浆中，煮两到三次；

[rɪ'piːt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [deɪz] , - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [klɪə(r)] ;

repeat	it	two	or	three	Days	,	'	till	they	are	very	clear	;
重复	它	二	或者	三	天	,	-	直到	他们	是	非常	清除	;

重复两三天，直到他们完全明白为止；

[let][ðem; ðəm][stænd][ɪn][ðeə(r)] ['sɪrəp] [ə'bʌv] [ə; eɪ] [wiːk] ; [ðen] [leɪ][ðem; ðəm][aʊt][ɒn] [sɪvz] ,

let	them	stand	in	their	Syrup	above	a	Week	;	then	lay	them	out	on	Sieves	,
让	他们	站立	在	他们的	糖浆	多于	一个	星期	;	然后	躺	他们	出去	在	筛子	,

将它们放在糖浆中浸泡一周以上；然后将它们放在筛子上，

[ɪn][ə; eɪ][hɒt] [stəʊv] , [tuː; tə][draɪ] : [ɪf] [juː; jʊ] [wʊd] [hæv; həv][jɔː(r); jə(r)] [plʌmz] [griːn] ['veri] [suːn] ,

in	a	hot	Stove	,	to	dry	:	If	you	would	have	your	Plums	green	very	soon	,
在	一个	热的	火炉	,	到	干燥	:	如果	你	会	有	你的	李子	绿色的	非常	很快	,

在高温炉灶中烘干：如果你想让你的李子很快变绿，

[ɪn'sted] [ɒv; əv]['ælɑ:m] , [teɪk] - ['faɪnli] ['bi:t(ə)n] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn]['vɪnɪgə(r)] ; [ʃeɪk] [ˌaɪ 'ti:]
instead **of** **Allom** **,** **take** **Verdigreece** **finely** **beaten** **,** **and** **put** **in** **Vinegar** **;** **shake** **it**
反而 的 艾洛姆 , 拿 - 精细地 被打败 , 和 放 在 醋 ; 摇 它

[ɪn][ə; eɪ]['bɒt(ə)l] ,
in **a** **Bottle** **,**
在 一个 瓶子 ,

用捣碎的绿胡椒代替阿洛姆，放入醋中；在瓶子里摇晃，

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ðem; ðəm] [wen] [ðə; ði][skɪn] [kræks] ; [let][ðem; ðəm][hæv; həv][ə; eɪ][bɔɪl] ,
and **put** **it** **into** **them** **when** **the** **Skin** **cracks** **;** **let** **them** **have** **a** **Boil** **,**
和 放 它 进入 他们 什么时候 这 皮肤 裂缝 ; 让 他们 有 一个 熬 ,

等皮肤破裂后，把药水放进去，让它们长疖子。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [bi:; bi] ['veri] [su:n] [gri:n] ; [ju:; jʊ] [meɪ] [pʊt][sʌm; səm][ɒv; əv][ðem; ðəm][ɪn] ['kɒdlɪŋ] -
and **they** **will** **be** **very** **soon** **green** **;** **you** **may** **put** **some** **of** **them** **in** **Codling** **-**
和 他们 将要 是 非常 很快 绿色的 ; 你 可能 放 一些 的 他们 在 编码 -

['dʒeli] ,
Jelly **,**
果冻 ,

它们很快就会变绿；你可以把其中一些放进鳕鱼果冻里。

[fɜ:st] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði]['dʒeli] [wɪð] [ðə; ði] [weɪt] [ɪn]['ʃʊgə(r)] .
first **boiling** **the** **Jelly** **with** **the** **Weight** **in** **Sugar** **.**
第一的 沸腾 这 果冻 和 这 重量 在 糖 .

首先将果冻与等量的糖一起煮沸。

[tu:; tə][draɪ]['æmbə(r)] , [ɔ:(r)]['eni] [waɪt] [plʌmz] .
To **dry** **Amber** **,** **or** **any** **White** **Plums** **.**
到 干燥 琥珀色 , 或者 任何 白色的 李子 .

将琥珀或任何白李子晒干。

[slɪt] [jɔ:(r); jə(r)] [plʌmz] [ɪn][ðə; ði] [si:m] ; [ðen] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['sɪrəp] .
SLIT **your** **Plums** **in** **the** **Seam** **;** **then** **make** **a** **thin** **Syrup** **.**
缝隙 你的 李子 在 这 接缝 ; 然后 制作 一个 薄的 糖浆 .

将李子沿接缝处切开；然后熬制稀糖浆。

[ɪf] [ju:; jʊ][hæv; həv] ['eni] - ['sɪrəp] [left] , ['ɑ:ftə(r)][jɔ:(r); jə(r)] [ɑ:(r); ə(r)] - ,
If **you** **have** **any** **Apricock** **-** **Syrup** **left** **,** **after** **your** **Apricocks** **are** **dry'd** **,**
如果 你 有 任何 杏子 - 糖浆 左边 , 后 你的 杏子 是 - ,

如果你在杏子晒干后还剩下一些杏子糖浆，

[pʊt][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['sɪrəp] [tu:; tə] [tu:] [kwɔ:ts] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] ; if27
put **a** **Pint** **of** **Syrup** **to** **two** **Quarts** **of** **Water** **;** **if27**
放 一个 品脱 的 糖浆 到 二 夸脱 的 水 ; if27

将一品脱糖浆加入两夸脱水中；如果27

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

玛丽·伊尔斯夫人的收据。（1733年）(Mrs. Mary Eales's receipts. (1733))

E2
E2
E2

E2

[juː; jʊ][hæv; həv] [nʌn] , ['klærəfaɪ]['sɪŋg(ə)l] - [ləʊf] - ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['sɪrəp] :

you	have	none	,	clarify	single	-	refin'd	Loaf	-	Sugar	,	and	make	a	thin	Syrup	:
你	有	没有任何	,	阐明	单身的	-	精炼	面包	-	糖	,	和	制作	一个	薄的	糖浆	:

[meɪk] [ðə; ði] ['sɪrəp] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] ,

Make	the	Syrup	scalding	hot	,
制作	这	糖浆	烫	热的	,

如果没有，就用澄清的单级精制方糖，熬制稀糖浆：将糖浆烧至滚烫。

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] [plʌmz] ;

and	put	in	the	Plums	;
和	放	在	这	李子	;

然后放入李子；

[ðeə(r)][mʌst; məst][biː; bi][səʊ] [mʌtʃ] ['sɪrəp] [æz; əz] [wɪl] [mɔː(r)][ðæn; ðən]['kʌvə(r)][ðə; ði] [plʌmz] ;

there	must	be	so	much	Syrup	as	will	more	than	cover	the	Plums	;
那里	必须	是	所以	很多	糖浆	作为	将要	更多的	比	覆盖	这	李子	;

糖浆的量必须足够多，才能完全覆盖住李子；

[ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] [kept] ['ʌndə(r)][ðə; ði] ['sɪrəp] , [ɔː(r)] [ðeɪ] [wɪl] [tɜːn] [red] :

they	must	be	kept	under	the	Syrup	,	or	they	will	turn	red	:
他们	必须	是	保留	在下面	这	糖浆	,	或者	他们	将要	转动	红色的	:

它们必须浸泡在糖浆中，否则会变红：

[kiːp] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][skɔːld] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] , [bʌt; bət][nɒt] [tuː] [sɒft] ;

Keep	them	in	a	Scald	'	till	they	are	tender	,	but	not	too	soft	;
保持	他们	在	一个	烫伤	-	直到	他们	是	投标	,	但	不是	也	柔软的	;

将它们放在沸水中焯烫至软嫩，但不要太软；

[ðen] [hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [θɪk] ['sɪrəp] [ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] ['ʃʊgə(r)] , - [ænd; ənd][kəʊld] ,

then	have	ready	a	thick	Syrup	of	the	same	Sugar	,	clarify'd	and	cold	,
然后	有	准备好	一个	厚的	糖浆	的	这	相同的	糖	,	-	和	寒冷的	,

然后准备一份用同样糖制成的浓稠糖浆，澄清并冷却。

[æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðə; ði] [plʌmz] ; [let][ðem; ðəm][bɔɪl] , [bʌt; bət][nɒt] [tuː] [fɑːst] ,

as	much	as	will	cover	the	Plums	;	let	them	boil	,	but	not	too	fast	,
作为	很多	作为	将要	覆盖	这	李子	;	让	他们	熬	,	但	不是	也	快速地	,

水量以刚好没过李子为宜；让它们沸腾，但不要煮得太快。

- [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['tendə(r)][ænd; ənd][klɪə(r)] , ['setɪŋ] [ðem; ðəm] ['sʌmtaɪmz] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)] ;

-	till	they	are	very	tender	and	clear	,	setting	them	sometimes	off	the	Fire	;
-	直到	他们	是	非常	投标	和	清除	,	环境	他们	有时	离开	这	火	;

直到它们变得非常嫩滑透明，有时会点燃它们；

[ðen] [leɪ] [ə; eɪ]['peɪpə(r)][kləʊz][tuː; tə][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ] - [tɪl] [ðə; ði][nekst] [deɪ] ;

then	lay	a	Paper	close	to	them	,	and	set	them	by	'	till	the	next	Day	;
然后	躺	一个	纸	关闭	到	他们	,	和	放	他们	经过	-	直到	这	下一个	天	;

然后将它们放在一起，放在旁边，直到第二天；

[ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm][ə'gen] - [tɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ɪz] ['veri] [θɪk] ;

then	boil	them	again	'	till	the	Syrup	is	very	thick	;
然后	熬	他们	再次	-	直到	这	糖浆	是	非常	厚的	;

然后再次煮沸，直到糖浆变得非常浓稠；

[let][ðem; ðəm] [laɪ] [ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] [deɪz] , [ðen] [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn] [sɪvz] [tuː; tə][draɪ] :

let	them	lye	in	the	Syrup	four	or	five	Days	,	then	lay	them	on	Sieves	to	dry	:
让	他们	碱液	在	这	糖浆	四	或者	五	天	,	然后	躺	他们	在	筛子	到	干燥	:

让它们在糖浆里浸泡四五天，然后放在筛子上晾干：

[juː; jʊ] [meɪ] [pʊt][sʌm; səm][ɪn] ['kɒdlɪŋ] - ['dʒeli] , [fɜːst] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði]['dʒeli] [wɪð] [ðə; ði] [weɪt] [ɪn]['ʃʊgə(r)]

You	may	put	some	in	Codling	-	Jelly	,	first	boiling	the	Jelly	with	the	Weight	in	Sugar
你	可能	放	一些	在	编码	-	果冻	,	第一的	沸腾	这	果冻	和	这	重量	在	糖

,

,

,

你可以先将一些果冻和等量的糖一起煮沸，然后加入一些小茴香果冻。

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] [plʌmz] [hɒt][tuː; tə][ðə; ði]['dʒeli] .

and	put	in	the	Plums	hot	to	the	Jelly	.
和	放	在	这	李子	热的	到	这	果冻	.

趁热将李子放入果冻中。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][pɒts][ɔː(r)] ['glɑːsɪz] . -

Put	them	in	Pots	or	Glasses	.	28
放	他们	在	锅	或者	眼镜	.	-

把它们放在罐子或杯子里。28

[tuː; tə][draɪ] [blæk] [peə(r)] - [plʌmz] , [ɔː(r)] ['mʌs(ə)lz] , [ɔː(r)][ðə; ði] [greɪt] [məʊ'gʌls] .

To	dry	Black	Pear	-	Plums	,	or	Muscles	,	or	the	Great	Moguls	.
到	干燥	黑色的	梨	-	李子	,	或者	肌肉	,	或者	这	伟大的	大亨	.

将黑梨李子、肌肉李子或大莫古尔斯李子晒干。

[stəʊn] [jɔː(r); jə(r)] [plʌmz] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['ɜːθn] [pɒt] ;

STONE	your	Plums	,	and	put	them	in	a	large	earthen	Pot	;
石头	你的	李子	,	和	放	他们	在	一个	大的	土	锅	;

将李子去核，放入一个大的陶罐中；

[meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [wɪð] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['sɪŋg(ə)l] - ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv]

make	a	Syrup	with	a	Pound	of	single	-	refin'd	Sugar	and	three	Pints	of
制作	一个	糖浆	和	一个	磅	的	单身的	-	精炼	糖	和	三	品脱	的

['wɔːtə(r)] ;

Water	;
水	;

用一磅单级精制糖和三品脱水制成糖浆；

[ɔː(r)] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ðə; ði] ['sɪrəp] [ðə; ði] [waɪt] [plʌmz] [ɑː(r); ə(r)] - [aʊt][ɒv; əv] ,

or	if	you	have	the	Syrup	the	white	Plums	are	dry'd	out	of	,
或者	如果	你	有	这	糖浆	这	白色的	李子	是	-	出去	的	,

或者如果你有糖浆，白李子里的水分就都蒸发掉了。

[θɪn] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [duː; də][æz; əz] [wel] [æz; əz]['ʃʊgə(r)] ; [bɔɪl][jɔː(r); jə(r)] ['sɪrəp] [wel] ,

thin	it	with	Water	,	it	will	do	as	well	as	Sugar	;	boil	your	Syrup	well	,
薄的	它	和	水	,	它	将要	做	作为	出色地	作为	糖	;	熬	你的	糖浆	出色地	,

用水稀释一下，效果和糖一样好；把糖浆煮透。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][həʊld][jɔː(r); jə(r)][hænd][ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði]

and	when	it	is	cold	enough	to	hold	your	Hand	in	it	,	put	it	to	the
和	什么时候	它	是	寒冷的	足够的	到	抓住	你的	手	在	它	,	放	它	到	这

[plʌmz] ;

Plums	;
李子	;

当天气冷到可以把手伸进去的时候，就把手放在李子上；

['kʌvə(r)][ðem; ðəm][kləʊz] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][ɔ:l] [naɪt] ; [hi:t] [ðə; ði]['sɪrəp] [tu:] [ɔ:(r)]

cover	**them**	**close**	**,**	**and**	**let**	**them**	**stand**	**all**	**Night**	**;**	**heat**	**the**	**Syrup**	**two**	**or**
覆盖	他们	关闭	,	和	让	他们	站立	全部	夜晚	;	热	这	糖浆	二	或者

[θri:] [taɪmz] ,

three	**Times**	**,**
三	《时代周刊》	,

盖好，静置一整夜；将糖浆加热两到三次。

[bʌt; bət]['nevə(r)] [tu:] [hɒt] ; [wen] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)]['tendə(r)] , [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn] [sɪvz] ,

but	**never**	**too**	**hot**	**;**	**when**	**they**	**are**	**tender**	**,**	**lay**	**them**	**on**	**Sieves**	**,**
但	绝不	也	热的	;	什么时候	他们	是	投标	,	躺	他们	在	筛子	,

但不要太烫；煮软后，放在筛子上。

[wɪð] [ðə; ði][slɪt] ['daʊnwədz] [tu:; tə][draɪ] ; [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,

with	**the**	**Slit**	**downwards**	**to**	**dry**	**;**	**put**	**them**	**in**	**the**	**Oven**	**,**
和	这	缝隙	向下	到	干燥	;	放	他们	在	这	烤箱	,

将切口朝下晾干；放入烤箱，

[meɪd] [nəʊ] [hɔtə] [ðæn; ðən][ˌaɪ 'ti:][ɪz]['ɑ:ftə(r)] [bred] [ɔ:(r)] [paɪ] [kʌm] [aʊt][ɒv; əv][ˌaɪ 'ti:] ;

made	**no**	**hotter**	**than**	**it**	**is**	**after**	**Bread**	**or**	**Pyes**	**come**	**out**	**of**	**it**	**;**
制成	不	更热	比	它	是	后	面包	或者	派斯	来	出去	的	它	;

温度不会比面包或馅饼刚从里面拿出来时更高；

[let][ðem; ðəm][stænd][ɔ:l] [naɪt] [ˌðeər'ɪn] ; [ðen] ['əʊpən][ðem; ðəm][ænd; ənd] [tɜ:n] [ðem; ðəm] ,

let	**them**	**stand**	**all**	**Night**	**therein**	**;**	**then**	**open**	**them**	**and**	**turn**	**them**	**,**
让	他们	站立	全部	夜晚	其中	;	然后	打开	他们	和	转动	他们	,

让它们在里面整夜站立；然后打开它们，翻过来。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [ku:l] ['ʌv(ə)n] [ə'gen] , [ɔ:(r)][ɪn][æn; ən][hɒt] [stəʊv] ,

and	**set**	**them**	**in**	**a**	**cool**	**Oven**	**again**	**,**	**or**	**in**	**an**	**hot**	**Stove**	**,**
和	放	他们	在	一个	凉爽的	烤箱	再次	,	或者	在	一个	热的	火炉	,

然后将它们放回冷却的烤箱中，或者放回热的炉灶中。

[fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] [deɪ] [ɔ:(r)] [tu:] ; [bʌt; bət] [ɪf] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [tu:] [draɪ] , [ðeɪ] [wɪl] [nɒt][bi:; bi] [smu:ð] ;

for	**a**	**Day**	**or**	**two**	**;**	**but**	**if**	**they**	**are**	**too**	**dry**	**,**	**they**	**will**	**not**	**be**	**smooth**	**;**
为了	一个	天	或者	二	;	但	如果	他们	是	也	干燥	,	他们	将要	不是	是	光滑的	;

一两天内可以；但如果太干，就不会光滑；

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ][dʒæm][tu:; tə] [fɪl] [ðem; ðəm] [wɪð] .

then	**make**	**a**	**Jam**	**to**	**fill**	**them**	**with**	**.**
然后	制作	一个	果酱	到	充满	他们	和	.

然后做些果酱填满它们。

[teɪk] [ten] [paʊnd] [ɒv; əv] [plʌmz] , [ðə; ði] [seɪm] [sɔ:t] [ɒv; əv][jɔ:(r); jə(r)] [skɪnz] , [kʌt] [ðem; ðəm] [ɒf] [ðə; ði]

Take	**ten**	**Pound**	**of**	**Plums**	**,**	**the**	**same**	**Sort**	**of**	**your**	**Skins**	**,**	**cut**	**them**	**off**	**the**
拿	十	磅	的	李子	,	这	相同的	种类	的	你的	皮肤	,	切	他们	离开	这

[stəʊnz] , -

Stones	**,**	**29**
石头	,	-

取十磅李子，和你们的李子一样，去皮，去核，29

[pʊt][tu:; tə][ðem; ðəm] [θri:] [paʊnd][ɒv; əv]['paʊdə(r)] - ['ʃʊgə(r)] ; [bɔɪl][ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [sləʊ]['faɪə(r)] ,

put	**to**	**them**	**three**	**Pound**	**of**	**Powder**	**-**	**Sugar**	**;**	**boil**	**them**	**on**	**a**	**slow**	**Fire**	**,**
放	到	他们	三	磅	的	粉末	-	糖	;	熬	他们	在	一个	慢的	火	,

放入三磅糖粉；用小火煮沸，

['ki:pɪŋ] [ðem; ðəm] ['stɜ:rɪŋ] - [tɪl] [ɪts] [səʊ] [stɪf] , [ðæt] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [laɪ] [ɪn][ə; eɪ] [hi:p] [ɪn][ðə; ði][pæn] ;

keeping	**them**	**stirring**	**'**	**till**	**it's**	**so**	**stiff**	**,**	**that**	**it**	**will**	**lye**	**in**	**a**	**Heap**	**in**	**the**	**Pan**	**;**
保持	他们	搅拌	-	直到	它是	所以	僵硬的	,	那	它	将要	碱液	在	一个	堆	在	这	平底锅	;

不停搅拌，直到它变得非常硬，在锅里堆成一堆；

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] [æt; ət] [liːst] [fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] ['aʊəz] ; [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɒn] ['ɜːθn] [pleɪts] ;

it	will	be	boiling	at	least	four	or	five	Hours	;	lay	it	on	Earthen	Plates	;
它	将要	是	沸腾	在	至少	四	或者	五	小时	;	躺	它	在	土	盘子	;

至少要煮四五个小时；把它放在陶盘上；

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] , [breɪk] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)][hændz] , [ænd; ənd] [fɪl] [jɔː(r); jə(r)] [skɪnz] ;

when	it	is	cold	,	break	it	with	your	Hands	,	and	fill	your	Skins	;
什么时候	它	是	寒冷的	,	休息	它	和	你的	手	,	和	充满	你的	皮肤	;

天气冷的时候，用手把它掰开，装满你的皮囊；

[ðen] [wɒʃ] ['evri] [plʌm] , [ænd; ənd] [waɪp] [ɔːl] [ðə; ði] [klæm] [ɒf] [wɪð] [ə; eɪ] [klɒθ] :

then	wash	every	Plum	,	and	wipe	all	the	Clam	off	with	a	Cloth	:
然后	洗	每一个	李子	,	和	擦拭	全部	这	蛤	离开	和	一个	布	:

然后将每颗李子都洗干净，再用布擦掉所有的蛤蜊：

[æz; əz][juː; jʊ] [wɒʃ] [ðem; ðəm] , [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [sɪv] ; [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,

As	you	wash	them	,	lay	them	on	a	Sieve	;	put	them	in	the	Oven	,
作为	你	洗	他们	,	躺	他们	在	一个	筛	;	放	他们	在	这	烤箱	,

洗净后，将它们放在筛子上；然后放入烤箱。

[meɪk] [jɔː(r); jə(r)]['ʌv(ə)n][æz; əz][hɒt][æz; əz][fɔː(r); fə(r)][jɔː(r); jə(r)] [skɪnz] ; [let][ðem; ðəm][stænd][ɔːl] [naɪt] ,

make	your	Oven	as	hot	as	for	your	Skins	;	let	them	stand	all	Night	,
制作	你的	烤箱	作为	热的	作为	为了	你的	皮肤	;	让	他们	站立	全部	夜晚	,

烤箱温度要和烤鱼皮的温度一样高；让鱼皮在烤箱里烤一整夜。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [bluː] [ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] .

and	they	will	be	blue	in	the	Morning	.
和	他们	将要	是	蓝色的	在	这	早晨	.

早上它们就会变成蓝色。

[ðə; ði] [greɪt] [waɪt] ['məʊgl] [meɪks] [ə; eɪ] [faɪn] [blæk] [plʌm] ; [stəʊn] [ðem; ðəm] ,

The	great	white	Mogul	makes	a	fine	black	Plum	;	stone	them	,
这	伟大的	白色的	大亨	制作	一个	美好的	黑色的	李子	;	石头	他们	,

大白莫卧儿李子果实是上好的黑李子；去核后，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [wɪð] [ɔː(r)]['ɑːftə(r)][ðə; ði] [blæk] [plʌm] ;

and	put	them	in	the	Syrup	with	or	after	the	black	Plum	;
和	放	他们	在	这	糖浆	和	或者	后	这	黑色的	李子	;

将它们与黑李子一起放入糖浆中，或与黑李子一起放入糖浆中；

[ænd; ənd] [hiːt] [ðə; ði] ['sɪrəp] ['evri] [deɪ] , - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [dɑːk] ['kʌlə(r)] ;

and	heat	the	Syrup	every	Day	,	'	till	they	are	of	a	dark	Colour	;
和	热	这	糖浆	每一个	天	,	-	直到	他们	是	的	一个	黑暗的	颜色	;

每天加热糖浆，直到糖浆变成深色；

[ðeɪ] [wɪl] [bluː] [æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði]['mʌs(ə)lz] , [ænd; ənd]['betə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði] [blæk] [peə(r)] -
[plʌmz] .

they	will	blue	as	well	as	the	Muscles	,	and	better	than	the	black	Pear	-
他们	将要	蓝色的	作为	出色地	作为	这	肌肉	,	和	更好的	比	这	黑色的	梨	-

Plums	.
李子	.

它们会像肌肉一样变成蓝色，而且比黑梨李更好。

[ɪf] ['eni] [ɒv; əv] [ðiːz] [plʌmz] [grəʊ] ['rʌsti] [ɪn][ðə; ði]['wɪntə(r)] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt]['wɔːtə(r)]

If	any	of	these	Plums	grow	rusty	in	the	Winter	,	put	them	into	boiling	hot	Water
如果	任何	的	这些	李子	生长	生锈的	在	这	冬天	,	放	他们	进入	沸腾	热的	水

;
;
;

如果这些李子在冬天出现锈斑，就把它们放入沸水中浸泡；

[let][ðem; ðəm] [laɪ] [nəʊ][lɒŋgə(r)][ðæn; ðən][tuː; tə][biː; bi] [wel] : [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [sɪv] ,

let	them	lye	no	longer	than	to	be	well	wash'd	:	Lay	them	on	a	Sieve	,
让	他们	碱液	不	更长	比	到	是	出色地	洗过的	:	莱	他们	在	一个	筛	,

让它们不要放置太久，只需洗净即可：将它们放在筛子上，

[nɒt] ['sɪŋgli] , [bʌt; bət][wʌn][ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [bluː] [ðə; ði]['betə(r)] :

not	singly	,	but	one	on	the	other	,	and	they	will	blue	the	better	:
不是	单独	,	但	一	在	这	其他	,	和	他们	将要	蓝色的	这	更好的	:

不是单独行动，而是相互配合，它们会越蓝越好：

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] ['ʌv(ə)n][ɔːl] [naɪt] ,

Put	them	in	a	cool	Oven	all	Night	,
放	他们	在	一个	凉爽的	烤箱	全部	夜晚	,

把它们放在低温烤箱里过夜。

[ðeɪ] [wɪl] [biː; bi][æz; əz] [bluː] [ænd; ənd] [freʃ] [æz; əz][æt; ət][fɜːst] . -

they	will	be	as	blue	and	fresh	as	at	first	.	30
他们	将要	是	作为	蓝色的	和	新鲜的	作为	在	第一的	.	-

它们会像最初那样湛蓝清新。30

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [blæk] [peə(r)] - [plʌmz] [ɔː(r)] ['dæməsiːn] .

To	preserve	Black	Pear	-	Plums	or	Damascenes	.
到	保存	黑色的	梨	-	李子	或者	大马士革	.

用于保存黑梨李或大马士革李。

[teɪk] [tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] [plʌmz] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [siːm] ;

TAKE	two	Pound	of	Plums	,	and	cut	them	in	the	Seam	;
拿	二	磅	的	李子	,	和	切	他们	在	这	接缝	;

取两磅李子，沿接缝切开；

[ðen] [teɪk] [ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][hɑːf][ɒv; əv]['dʒeli] , [meɪd] [ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] [plʌm] ,

then	take	a	Pint	and	half	of	Jelly	,	made	of	the	same	Plum	,
然后	拿	一个	品脱	和	一半	的	果冻	,	制成	的	这	相同的	李子	,

然后取一品脱半的果冻，用同样的李子制成。

[ænd; ənd] [θriː] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ; [bɔɪl][ðə; ði]['dʒeli][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ,

and	three	Pound	and	a	half	of	Sugar	;	boil	the	Jelly	and	Sugar	,
和	三	磅	和	一个	一半	的	糖	;	熬	这	果冻	和	糖	,

以及三磅半糖；将果冻和糖煮沸，

[ænd; ənd] [skʌm] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ; [pʊt] [jɔː(r); jə(r)] [plʌmz] [ɪn][ə; eɪ][pɒt] ; [pɔː(r)][ðə; ði]['dʒeli][ɒn][ðem; ðəm]

and	scum	it	well	;	put	your	Plums	in	a	Pot	;	pour	the	Jelly	on	them
和	浮渣	它	出色地	;	放	你的	李子	在	一个	锅	;	倒	这	果冻	在	他们

['skɔːldɪŋ] [hɒt] :

scalding	hot	:
烫	热的	:

撇去浮沫；将李子放入锅中；将滚烫的果冻浇在上面：

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlməʊst][kəʊld] , [hiːt] [ðem; ðəm] [ə'gen] ; [səʊ][duː; də] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]

When	they	are	almost	cold	,	heat	them	again	;	so	do	'	till	they	are
什么时候	他们	是	几乎	寒冷的	,	热	他们	再次	;	所以	做	-	直到	他们	是

['tendə(r)] ,

tender	,
投标	,

当它们快凉的时候，再加热；如此反复，直到它们变软为止。

[ænd; ənd] [ðen] [let][ðem; ðəm][stænd] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [deɪz] , ['hiːtɪŋ] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] ;

and	then	let	them	stand	two	or	three	Days	,	heating	them	every	Day	;
和	然后	让	他们	站立	二	或者	三	天	,	加热	他们	每一个	天	;

然后让它们静置两三天，每天加热；

[ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm] - [tɪl] [ðeɪ] [lʊk] [klɪə(r)][ænd; ənd]['dʒeli] : [doʊnt][bɔɪl][ðem; ðəm] [tuː] [fɑːst] .

then	boil	them	'	till	they	look	clear	and	jelly	:	Don't	boil	them	too	fast	.
然后	熬	他们	-	直到	他们	看	清除	和	果冻	:	不	熬	他们	也	快速地	.

然后煮至它们看起来清澈且呈胶状：不要煮得太快。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [waɪt] [peə(r)] - [plʌmz] .

To	preserve	White	Pear	-	Plums	.
到	保存	白色的	梨	-	李子	.

保存白梨李。

[slɪt] [jɔː(r); jə(r)] [plʌmz] , [ænd; ənd][skɔːld][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [θɪn] ['sɪrəp] ; [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['draɪɪŋ] [ðem; ðəm] ,

SLIT	your	Plums	,	and	scald	them	in	a	thin	Syrup	;	as	for	drying	them	,
缝隙	你的	李子	,	和	烫伤	他们	在	一个	薄的	糖浆	;	作为	为了	烘干	他们	,

将李子划开，用稀糖浆烫一下；至于晒干，

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [θɪk] ['sɪrəp] [ɒv; əv] - ['ʃʊgə(r)] , [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ;

put	them	in	a	thick	Syrup	of	clarify'd	Sugar	,	as	much	as	will	cover	them	;
放	他们	在	一个	厚的	糖浆	的	-	糖	,	作为	很多	作为	将要	覆盖	他们	;

将它们放入浓稠的澄清糖浆中，糖浆要足以完全覆盖它们；

[let][ðem; ðəm][bɔɪl] ['veri] [sləʊ] , - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [klɪə(r)] , ['sʌmtaɪmz] ['setɪŋ] [ðem; ðəm] , -

let	them	boil	very	slow	,	'	till	they	are	very	clear	,	sometimes	setting	them	,	31
让	他们	熬	非常	慢的	,	-	直到	他们	是	非常	清除	,	有时	环境	他们	,	-

让它们慢慢煮，直到非常清澈，有时甚至会凝固。31

[ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)] : [ðeɪ] [mʌst; məst][hæv; həv][ðə; ði] [weɪt] , [ɔː(r)] ['sʌmθɪŋ] [mɔː(r)] , [ɒv; əv] - ['ʃʊgə(r)][ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] :

off	the	Fire	:	They	must	have	the	Weight	,	or	something	more	,	of	clarify'd	Sugar	in	the	Syrup	:
离开	这	火	:	他们	必须	有	这	重量	,	或者	某物	更多的	,	的	-	糖	在	这	糖浆	:

离火：糖浆中必须含有一定重量的澄清糖，或者更多：

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['tendə(r)][ænd; ənd][klɪə(r)] ,

When	they	are	very	tender	and	clear	,
什么时候	他们	是	非常	投标	和	清除	,

当它们非常嫩滑清澈时，

[pʊt][tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [plʌmz] ([wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [rɔː]) [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['æp(ə)l] - ['dʒeli] ,

put	to	a	Pound	of	Plums	(	when	they	are	raw	)	a	Pint	of	Apple	-	Jelly	,
放	到	一个	磅	的	李子	(	什么时候	他们	是	生的	)	一个	品脱	的	苹果	-	果冻	,

将一磅生李子与一品脱苹果果冻混合。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]['dʒeliz] ;

and	a	Pound	of	fine	Sugar	,	and	boil	it	'	till	it	jellies	;
和	一个	磅	的	美好的	糖	,	和	熬	它	-	直到	它	果冻	;

加入一磅上等糖，煮至凝固成胶状；

[bɪ'fɔː(r)][jɔː(r); jə(r)] [plʌmz] [ɑː(r); ə(r)][kəʊld][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði]['dʒeli] ,

before	your	Plums	are	cold	put	them	into	the	Jelly	,
前	你的	李子	是	寒冷的	放	他们	进入	这	果冻	,

趁李子还没凉，就把它们放进果冻里。

[bʌt; bət][nɒt] [ə'bʌv] [hɑːf][ðə; ði] ['sɪrəp] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] - [ɪn] ,

but	not	above	half	the	Syrup	they	were	boil'd	in	,
但	不是	多于	一半	这	糖浆	他们	是	-	在	,

但不会超过煮制它们的糖浆量的一半。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] - [tɪl] [ðeɪ] ['dʒeli] [wel] : [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [pɒts] [ɔ:(r)] ['glɑ:sɪz] ,

and	boil	them	together	'	till	they	jelly	well	:	Put	them	in	Pots	or	Glasses	,
和	熬	他们	一起	-	直到	他们	果冻	出色地	:	放	他们	在	锅	或者	眼镜	,

将它们一起煮至完全凝固：放入锅或杯中，

[wɪð] ['peɪpəz] [kləʊz] [tu:; tə] [ðem; ðəm] .

with	Papers	close	to	them	.
和	文件	关闭	到	他们	.

他们身边放着文件。

[ju:; jʊ] [meɪ] [ki:p] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] [ɪn] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] ['dʒeli] [æz; əz] [ju:; jʊ]

You	may	keep	some	of	them	in	Syrup	,	and	put	them	in	Jelly	as	you
你	可能	保持	一些	的	他们	在	糖浆	,	和	放	他们	在	果冻	作为	你

[ju:z] [ðem; ðəm] .

use	them	.
使用	他们	.

你可以将其中一些保存在糖浆中，使用时再放入果冻中。

[tu:; tə] [meɪk] [waɪt] [peə(r)] - [plʌm] [klɪə(r)] - [keɪks] .

To	make	White	Pear	-	Plum	Clear	-	Cakes	.
到	制作	白色的	梨	-	李子	清除	-	蛋糕	.

制作白梨梅透明蛋糕。

[teɪk] [ə; eɪ] [gʊd] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [waɪt] [peə(r)] - [plʌmz] , [æz; əz] ['meni] [æz; əz] [ju:; jʊ] [θɪŋk] [wɪl] [meɪk]

TAKE	a	good	Quantity	of	white	Pear	-	Plums	,	as	many	as	you	think	will	make
拿	一个	好的	数量	的	白色的	梨	-	李子	,	作为	许多	作为	你	思考	将要	制作

[θri:] [paɪnts] ,

three	Pints	,
三	品脱	,

取适量的白梨李子，数量以你认为能做成三品脱为准。

[wɪð] [æz; əz] [mʌtʃ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ; [bɔɪl] [ðem; ðəm] ['veri] [fɑ:st] ,

with	as	much	boiling	Water	as	will	cover	them	;	boil	them	very	fast	,
和	作为	很多	沸腾	水	作为	将要	覆盖	他们	;	熬	他们	非常	快速地	,

用足够的沸水没过食材；快速煮沸。

- [tɪl] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [ɔ:l] [tu:; tə] ['pi:sɪz] ; [ðen] [hæv; həv] ['redi] [θri:] [paɪnts] [ɒv; əv] ['æp(ə)l] - ['dʒeli] ,

'	till	they	are	all	to	Pieces	;	then	have	ready	three	Pints	of	Apple	-	Jelly	,
-	直到	他们	是	全部	到	件	;	然后	有	准备好	三	品脱	的	苹果	-	果冻	,

直到它们全部碎成渣；然后准备好三品脱苹果果冻，

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] [tu:; tə] [ðə; ði] [plʌmz] , ['bɔɪlɪŋ] [ðem; ðəm] ['veri] [fɑ:st] [tə'geðə(r)] ; -

and	put	it	to	the	Plums	,	boiling	them	very	fast	together	;	32
和	放	它	到	这	李子	,	沸腾	他们	非常	快速地	一起	;	-

然后把汤汁倒入李子中，快速一起煮沸；32

[ðen] [rʌn] [ˌaɪ 'ti:] [θru:] - [ə; eɪ] ['dʒeli] - [bæg] : [tu:; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [hɑ:f] [ɒv; əv]

then	run	it	thro	'	a	Jelly	-	bag	:	To	a	Pint	put	a	Pound	and	half	of
然后	跑步	它	喉咙	-	一个	果冻	-	包	:	到	一个	品脱	放	一个	磅	和	一半	的

['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] ;

sifted	Sugar	;
筛过的	糖	;

然后将其过筛：每品脱加入一磅半过筛的糖；

[fɜ:st] [bɔɪl] [ðə; ði] ['dʒeli] , [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ;

first	boil	the	Jelly	,	and	shake	in	the	Sugar	;
第一的	熬	这	果冻	,	和	摇	在	这	糖	;

先将果冻煮沸，然后加入糖；

[let] [ˌaɪ 'ti:] [skɔ:ld] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] - [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['meltɪd] ; [pʊt] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [pɒts] [ɪn] [ðə; ði] [stəʊv] ;

let	it	scald	on	the	Fire	'	till	it	is	melted	;	put	it	in	Pots	in	the	Stove	;
让	它	烫伤	在	这	火	-	直到	它	是	融化	;	放	它	在	锅	在	这	火炉	;

让它在火上烧至融化；把它放在炉子里的锅里；

[draɪ][ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ ˈtiː][æz; əz]['ʌðə(r)][klɪə(r)] - [keɪks] .

dry	and	turn	it	as	other	Clear	-	Cakes	.
干燥	和	转动	它	作为	其他	清除	-	蛋糕	.

晾干后，像其他透明饼一样翻面。

[tuː; tə] [meɪk] [waɪt] [plʌm] - [peɪst] .

To	make	White	Plum	-	Paste	.
到	制作	白色的	李子	-	粘贴	.

制作白梅酱。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ɔː(r)][mɔː(r)] ,

TAKE	a	Pound	of	fine	Sugar	,	and	a	Pint	of	Water	,	or	more	,
拿	一个	磅	的	美好的	糖	,	和	一个	品脱	的	水	,	或者	更多的	,

取一磅细砂糖和一品脱水，或更多，

[æz; əz][ðə; ði] ['kwɒntəti] [juː; jʊ][ɪn'tend][tuː; tə] [meɪk] [rɪ'kwaɪəz] ; [set][ˌaɪ ˈtiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] ,

as	the	Quantity	you	intend	to	make	requires	;	set	it	on	the	Fire	,
作为	这	数量	你	打算	到	制作	需要	;	放	它	在	这	火	,

根据你想要制作的数量，把它放在火上加热。

[let][ˌaɪ ˈtiː][bɔɪl] , [ænd; ənd][set][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə][bɔɪl] ; [wen] [ˌaɪ ˈtiː][bɔɪlz] ,

let	it	boil	,	and	set	a	Pan	of	Water	to	boil	;	when	it	boils	,
让	它	熬	,	和	放	一个	平底锅	的	水	到	熬	;	什么时候	它	沸腾	,

让它沸腾，同时将一锅水烧开；当它沸腾时，

[pʊt][ɪn][jɔː(r); jə(r)] [plʌmz] ; [let][ðem; ðəm][dʒʌst][bɔɪl] , [ænd; ənd] [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt] [wɪð] [ə; eɪ]

put	in	your	Plums	;	let	them	just	boil	,	and	then	take	them	out	with	a
放	在	你的	李子	;	让	他们	只是	熬	,	和	然后	拿	他们	出去	和	一个

['leɪdl] ,

Ladle	,
勺子	,

把李子放进去；煮沸后，用勺子捞出来。

[æz; əz] [ðeɪ] [flɪp][ðeə(r)][skɪnz] [ɒf] ; [teɪk] [ɒf][ðə; ði][skɪnz] , [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði][plʌmz]['ɪntuː][ðə; ði]

as	they	flip	their	Skins	off	;	take	off	the	Skins	,	and	put	the	Plums	into	the
作为	他们	翻动	他们的	皮肤	离开	;	拿	离开	这	皮肤	,	和	放	这	李子	进入	这

['sɪrəp] ;

Syrup	;
糖浆	;

剥去李子皮；剥去李子皮，将李子放入糖浆中；

[duː; də] [ðɪs] [æz; əz][fɑːst][æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən] , [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [nɒt] [tɜːn] : [bɔɪl][ðem; ðəm][ɔːl][tuː; tə]

do	this	as	fast	as	you	can	,	that	they	may	not	turn	:	Boil	them	all	to
做	这	作为	快速地	作为	你	能	,	那	他们	可能	不是	转动	:	熬	他们	全部	到

['piːsɪz] ;

Pieces	;
件	;

尽快将它们全部煮成碎片，以免它们变质；

[ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [plʌmz] [pʊt][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['æp(ə)l] - ['dʒeli] ; [bɔɪl][ðem; ðəm] [wel]

and	to	a	Quart	of	Plums	put	a	Pint	of	Apple	-	Jelly	;	boil	them	well
和	到	一个	夸脱	的	李子	放	一个	品脱	的	苹果	-	果冻	;	熬	他们	出色地

[tə'geðə(r)] ,

together	,
一起	,

将一夸脱李子与一品脱苹果果冻一起煮沸。

[ænd; ənd][rʌb][ˌaɪ ˈtiː][θruː] - [ə; eɪ][heə(r)] [sɪv] ;

and	rub	it	thro	'	a	Hair	Sieve	;
和	擦	它	喉咙	-	一个	头发	筛	;

然后用毛发筛过滤；

[tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [ðɪs] [pʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] ;

to	a	Pint	of	this	put	a	Pound	and	a	half	of	sifted	Sugar	;
到	一个	品脱	的	这	放	一个	磅	和	一个	一半	的	筛过的	糖	;

在一品脱这种液体中加入一磅半过筛的糖;

[let][ðə; ði]['dʒeli][bɔɪl] [bɪ'fɔː(r)] you33

let	the	Jelly	boil	before	you33
让	这	果冻	熬	前	you33

等果冻煮沸后再煮。

[ef]

F
F

F

[ʃeɪk] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][skɔːld] - [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] [wel] ['meltɪd] ;

shake	the	Sugar	,	and	let	it	scald	'	till	the	Sugar	is	well	melted	;
摇	这	糖	,	和	让	它	烫伤	-	直到	这	糖	是	出色地	融化	;

摇晃糖罐，使其沸腾，直到糖完全融化;

[skɪn][ˌaɪ 'tiː] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][pɒts] , [ænd; ənd][draɪ][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [stəʊv] .

skin	it	,	put	it	in	Pots	,	and	dry	it	in	the	Stove	.
皮肤	它	,	放	它	在	锅	,	和	干燥	它	在	这	火炉	.

去皮，放入锅中，在炉子上晒干。

[tuː; tə] [meɪk] [red] [plʌm] [klɪə(r)] - [keɪks] .

To	make	Red	Plum	Clear	-	Cakes	.
到	制作	红色的	李子	清除	-	蛋糕	.

制作红梅透明蛋糕。

[teɪk] [waɪt] [peə(r)] - [plʌmz] , [hɑːf] [waɪt] [ænd; ənd][hɑːf] [blæk] , [ɔː(r)] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][nəʊ] [blæk] ,

TAKE	white	Pear	-	Plums	,	half	White	and	half	Black	,	or	if	you	have	no	Black	,
拿	白色的	梨	-	李子	,	一半	白色的	和	一半	黑色的	,	或者	如果	你	有	不	黑色的	,

取白梨李，一半白梨李，一半黑梨李；如果没有黑梨李，

[wʌn] [θɜːd] [ɒv; əv] - , [ænd; ənd][æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ; [bɔɪl]

one	third	of	Damsins	,	and	as	much	Water	as	will	cover	them	;	boil
一	第三	的	-	,	和	作为	很多	水	作为	将要	覆盖	他们	;	熬

[ðem; ðəm] ['veri] [wel] ;

them	very	well	;
他们	非常	出色地	;

三分之一的达姆辛，加水没过它们；将它们煮熟;

[ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [plʌmz] [pʊt][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['æp(ə)l] - ['dʒeli] ; [bɔɪl][ðem; ðəm]

and	to	a	Quart	of	the	Plums	put	a	Quart	of	Apple	-	Jelly	;	boil	them
和	到	一个	夸脱	的	这	李子	放	一个	夸脱	的	苹果	-	果冻	;	熬	他们

['veri] [wel] [tə'geðə(r)] ;

very	well	together	;
非常	出色地	一起	;

将一夸脱李子与一夸脱苹果果冻一起煮沸;

[rʌn][ˌaɪ 'tiː][θruː] - [ə; eɪ]['dʒeli] - [bæg] ;

run	it	thro	'	a	Jelly	-	bag	;
跑步	它	喉咙	-	一个	果冻	-	包	;

用果冻袋过滤一下;

[tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði]['dʒeli][pʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ;

to	a	Pint	of	the	Jelly	put	a	Pound	and	Half	of	Sugar	;
到	一个	品脱	的	这	果冻	放	一个	磅	和	一半	的	糖	;

在一品脱果冻中加入一磅半糖;

[let][ðə; ði]['dʒeli][bɔɪl] , [ðen] [ʃeɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ; [let][ˌaɪ 'tiː][skɔːld] , [bʌt; bət][nɒt][bɔɪl] ;

let	the	Jelly	boil	,	then	shake	in	the	Sugar	;	let	it	scald	,	but	not	boil	;
让	这	果冻	熬	,	然后	摇	在	这	糖	;	让	它	烫伤	,	但	不是	熬	;

让果冻煮沸，然后加入糖；让它微微沸腾，但不要煮沸；

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][θruː] - [ə; eɪ] [θɪn] ['streɪnə(r)][ɪn][ə; eɪ] [brɔːd] [pæn] , [tuː; tə] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm] ,

put	it	thro	'	a	thin	Strainer	in	a	broad	Pan	,	to	take	off	the	Scum	,
放	它	喉咙	-	一个	薄的	滤网	在	一个	广阔	平底锅	,	到	拿	离开	这	浮渣	,

把它放在宽口锅里，用细滤网过滤，撇去浮沫。

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][pɒts][ɪn][ə; eɪ][stəʊv] : [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] - , [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz]['ʌðə(r)][klɪə(r)]

and	put	it	in	Pots	in	a	Stove	:	When	it	is	candy'd	,	turn	it	as	other	Clear
和	放	它	在	锅	在	一个	火炉	:	什么时候	它	是	-	,	转动	它	作为	其他	清除

- [keɪks] :

-	Cakes	:
-	蛋糕	:

把它放在炉灶上的锅里：煮至糖渍后，像其他透明蛋糕一样翻面：

[juː; jʊ] [meɪ] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]['peɪlə(r)][ɔː(r)] [redə(r)] , [æz; əz][juː; jʊ][best] [laɪk] , [wɪð] [mɔː(r)][ɔː(r)] [les] [blæk]

You	may	make	it	paler	or	redder	,	as	you	best	like	,	with	more	or	less	black
你	可能	制作	它	肤色较浅	或者	更红	,	作为	你	最好的	喜欢	,	和	更多的	或者	较少的	黑色的

[plʌmz] . -

Plums	.	34
李子	.	-

你可以根据自己的喜好，通过增减黑李子的用量，使它颜色更浅或更红。34

[tuː; tə] [meɪk] [red] [plʌm] - [peɪst] .

To	make	Red	Plum	-	Paste	.
到	制作	红色的	李子	-	粘贴	.

制作红梅酱。

[teɪk] [hɑːf] [waɪt] [ænd; ənd][hɑːf] [red] [plʌmz] , [æz; əz][juː; jʊ][dɪd][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][klɪə(r)] - [keɪks] ;

TAKE	half	white	and	half	red	Plums	,	as	you	did	for	the	Clear	-	Cakes	;
拿	一半	白色的	和	一半	红色的	李子	,	作为	你	做过	为了	这	清除	-	蛋糕	;

取一半白李子和一半红李子，就像你做透明蛋糕时那样；

[bɔɪl][ðem; ðəm] [wɪð] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ; [ðen] ,

boil	them	with	as	much	Water	as	will	cover	them	;	then	,
熬	他们	和	作为	很多	水	作为	将要	覆盖	他们	;	然后	,

用足够的水将它们煮沸；然后，

[tuː; tə][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [plʌmz] [pʊt][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['æp(ə)l] - ['dʒeli] ; [let][ðem; ðəm][bɔɪl] [wel]

to	a	Quart	of	Plums	put	a	Pint	of	Apple	-	Jelly	;	let	them	boil	well
到	一个	夸脱	的	李子	放	一个	品脱	的	苹果	-	果冻	;	让	他们	熬	出色地

[tə'geðə(r)] ;

together	;
一起	;

一夸脱李子中加入一品脱苹果果冻；让它们一起充分煮沸；

[rʌb][ˌaɪ 'tiː][θruː] - [æn; ən][heə(r)] [sɪv] ;

rub	it	thro	'	an	Hair	Sieve	;
擦	它	喉咙	-	一个	头发	筛	;

用毛发筛过滤一下；

[tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['dʒeli][pʊt][ɪn][ə; eɪ][paʊnd][ænd; ənd][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ;

to	a	Pint	of	Jelly	put	in	a	Pound	and	half	of	Sugar	;
到	一个	品脱	的	果冻	放	在	一个	磅	和	一半	的	糖	;

一品脱果冻中加入一磅半糖；

[bɔɪl][ðə; ði]['dʒeli] , [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ; [let][ˌaɪ 'tiː][skɔːld] - [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['meltɪd] ,

boil	the	Jelly	,	and	shake	in	the	Sugar	;	let	it	scald	'	till	the	Sugar	is	melted	,
熬	这	果冻	,	和	摇	在	这	糖	;	让	它	烫伤	-	直到	这	糖	是	融化	,

将果冻煮沸，加入糖；煮至糖融化。

[skɪn] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [fɪl] [ɪn] [pɒts] ; [draɪ] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] ['ʌðə(r)] [keɪks] :

skin	it	well	,	and	fill	in	Pots	;	dry	it	as	other	Cakes	:
皮肤	它	出色地	,	和	充满	在	锅	;	干燥	它	作为	其他	蛋糕	:

去皮后装入罐中；像其他饼一样晾干：

[juː; jʊ] [meɪ] [pʊt] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðɪs] [ɪn] [pleɪts] , [ænd; ənd] [meɪk] [fruːt] - - .

You	may	put	some	of	this	in	Plates	,	and	make	Fruit	-	Jambals	.
你	可能	放	一些	的	这	在	盘子	,	和	制作	水果	-	-	.

你可以把其中一些放在盘子里，做成水果沙爹。

[tuː; tə] [draɪ] [plʌmz] [laɪk] [ðə; ði] [frentʃ] [plʌmz] , [wɪð] [stəʊnz] [ɪn] [ðem; ðəm] .

To	dry	Plums	like	the	French	Plums	,	with	Stones	in	them	.
到	干燥	李子	喜欢	这	法语	李子	,	和	石头	在	他们	.

将李子（如法国李子）连核一起晒干。

[wen] [juː; jʊ] [hæv; həv] [leɪd] [aʊt] [ɔːl] [jɔː(r); jə(r)] [plʌmz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [tuː; tə] [biː; bi] [stɒpt] ,

WHEN	you	have	laid	out	all	your	Plums	that	are	to	be	stopt	,
什么时候	你	有	铺设	出去	全部	你的	李子	那	是	到	是	停止	,

当你把所有要封口的李子都摆放好之后，

[pʊt] [waɪt] [peə(r)] - [plʌmz] , [ɔː(r)] ['eni] [lɑːdʒ] [blæk] [plʌmz] , [ɪn] [æn; ən] ['ɜːθn] [pɒt] ,

put	white	Pear	-	Plums	,	or	any	large	black	Plums	,	in	an	Earthen	Pot	,
放	白色的	梨	-	李子	,	或者	任何	大的	黑色的	李子	,	在	一个	土	锅	,

将白梨李子或任何大的黑李子放入陶罐中，

[ænd; ənd] [meɪk] [jɔː(r); jə(r)] [plʌm] - ['sɪrəp] ['ɔːlməʊst] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] ; [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] the35

and	make	your	Plum	-	Syrup	almost	scalding	hot	;	put	it	to	the35
和	制作	你的	李子	-	糖浆	几乎	烫	热的	;	放	它	到	the35

将李子糖浆加热至几乎滚烫；将其放入35

F2
F2
F2

F2

[plʌmz] , [ænd; ənd] [skɔːld] [ðə; ði] ['sɪrəp] ['evri] [deɪ] , - [tɪl] [ðə; ði] [plʌmz] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] [ænd; ənd] [red]

Plums	,	and	scald	the	Syrup	every	Day	,	'	till	the	Plums	are	tender	and	red
李子	,	和	烫伤	这	糖浆	每一个	天	,	-	直到	这	李子	是	投标	和	红色的

;
;
;

将李子放入糖浆中，每天用热水烫煮，直到李子变嫩变红；

[ðen] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɒn] [sɪvz] , [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [æn; ən] ['ʌv(ə)n] ,

then	lay	them	on	Sieves	,	and	dry	them	in	an	Oven	,
然后	躺	他们	在	筛子	,	和	干燥	他们	在	一个	烤箱	,

然后将它们放在筛子上，放入烤箱烘干。

['tɜːnɪŋ] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [draɪ] ; [ðen] [leɪ] [ðem; ðəm] [bɪ'twiːn] ['peɪpəz] ,

turning	them	every	Day	'	till	they	are	dry	;	then	lay	them	between	Papers	,
转弯	他们	每一个	天	-	直到	他们	是	干燥	;	然后	躺	他们	之间	文件	,

每天翻动它们直到干燥；然后将它们放在纸张之间，

[ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [draɪ] [pleɪs] .

and	keep	them	in	a	dry	Place	.
和	保持	他们	在	一个	干燥	地方	.

并将它们放在干燥的地方。

[tuː; tə] [draɪ] ['piːtʃɪz] .

To	dry	Peaches	.
到	干燥	桃子	.

将桃子晒干。

[stəʊn] [ðə; ði]['lɑːdʒɪst] [waɪt] ['njuːɪŋtən] ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd][peə(r)][ðem; ðəm] ,
STONE **the** **largest** **white** **Newington** **Peaches** **,** **and** **pare** **them** **,**
石头 这 最大 白色的 纽因顿 桃子 , 和 削减 他们 ,

将最大的纽因顿白桃去核，然后削皮。

[ænd; ənd][hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ][pæn]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [pʊt][ɪn][ðə; ði]
and **have** **ready** **a** **Pan** **over** **the** **Fire** **with** **boiling** **Water** **;** **put** **in** **the**
和 有 准备好 一个 平底锅 超过 这 火 和 沸腾 水 ; 放 在 这

['piːtʃɪz] ,
Peaches **,**
桃子 ,

准备一口锅，放在火上烧开水；放入桃子，

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][bɔɪl] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] ;
and **let** **them** **boil** **'** **till** **they** **are** **tender** **;**
和 让 他们 熬 - 直到 他们 是 投标 ;

煮至软烂；

[ðen] [leɪ][ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [sɪv] [tuː; tə][dreɪn][aʊt][ɔːl][ðə; ði]['wɔːtə(r)] ; [weɪ] [ðem; ðəm] ,
then **lay** **them** **on** **a** **Sieve** **to** **drain** **out** **all** **the** **Water** **;** **weigh** **them** **,**
然后 躺 他们 在 一个 筛 到 流走 出去 全部 这 水 ; 称重 他们 ,

然后将它们放在筛子上沥干水分；称重，

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][pæn][juː; jʊ][bɔɪl][ðem; ðəm][ɪn] ,
and **lay** **them** **in** **the** **Pan** **you** **boil** **them** **in** **,**
和 躺 他们 在 这 平底锅 你 熬 他们 在 ,

把它们放在煮它们的锅里，

[ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [ðeə(r)] [weɪt] [ɪn]['ʃʊgə(r)] ; [let][ðem; ðəm][laɪ] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊəz] ;
and **cover** **them** **with** **their** **Weight** **in** **Sugar** **;** **let** **them** **lye** **two** **or** **three** **Hours** **;**
和 覆盖 他们 和 他们的 重量 在 糖 ; 让 他们 碱液 二 或者 三 小时 ;

用与其重量相同的糖覆盖它们；让它们静置两三个小时；

[ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][klɪə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði]['sɪrəp] ['prɪti] [θɪk] ; [set][ðem; ðəm]
then **boil** **them** **'** **till** **they** **are** **clear** **,** **and** **the** **Syrup** **pretty** **thick** **;** **set** **them**
然后 熬 他们 - 直到 他们 是 清除 , 和 这 糖浆 漂亮的 厚的 ; 放 他们

[baɪ] [kʌvɜd] ,
by **cover'd** **,**
经过 覆盖 ,

然后将它们煮至清澈透明，糖浆变得浓稠；盖上盖子静置。

[wɪð] [ə; eɪ]['peɪpə(r)][kləʊz][tuː; tə][ðem; ðəm] ; [ðə; ði][nekst] [deɪ] [skɔːld][ðem; ðəm] ['veri] [wel] ,
with **a** **Paper** **close** **to** **them** **;** **the** **next** **Day** **scald** **them** **very** **well** **,**
和 一个 纸 关闭 到 他们 ; 这 下一个 天 烫伤 他们 非常 出色地 ,

让他们身边放一张纸；第二天用热水狠狠地烫他们。

['setɪŋ] [ðem; ðəm] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ɒn] [ə'gen] , - [tɪl] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] [ɑː(r); ə(r)] ['θʌrə] [hɒt]
setting **them** **off** **the** **Fire** **and** **on** **again** **,** **'** **till** **the** **Peaches** **are** **thorough** **hot**
环境 他们 离开 这 火 和 在 再次 , - 直到 这 桃子 是 彻底 热的

;
;
;

把它们从火上移开，再重新点燃，直到桃子完全热透；

[rɪ'piːt] [ðɪs] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [deɪz] ; [ðen] [leɪ][ðem; ðəm] on36
repeat **this** **for** **three** **Days** **;** **then** **lay** **them** **on36**
重复 这 为了 三 天 ; 然后 躺 他们 on36

重复此步骤三天；然后将它们放在36

[pleɪts] [tuː; tə][draɪ] , [ænd; ənd] [tɜːn] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] - [tɪl] [draɪ] .
Plates **to** **dry** **,** **and** **turn** **them** **every** **Day** **'** **till** **dry** **.**
盘子 到 干燥 , 和 转动 他们 每一个 天 - 直到 干燥 .

将盘子晾干，每天翻面，直到完全干燥。

[tuː; tə] [meɪk] [piːtʃ] - [tʃɪps] .
To **make** **Peach** **-** **Chips** **.**
到 制作 桃 - 薯片 .

制作桃子片。

[peə(r)][ðə; ði] ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm][ɪn] [θɪn] [tʃɪps] ;
PARE **the** **Peaches** **,** **and** **cut** **them** **in** **thin** **Chips** **;**
削减 这 桃子 , 和 切 他们 在 薄的 薯片 ;

将桃子去皮，切成薄片；

[tuː; tə][fɔː(r)] [paʊnd] [ɒv; əv] [tʃɪps] [pʊt] [θriː] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv][faɪn] ['biːt(ə)n]['ʃʊgə(r)] ;
to **four** **Pound** **of** **Chips** **put** **three** **Pound** **and** **a** **Half** **of** **fine** **beaten** **Sugar** **;**
到 四 磅 的 薯片 放 三 磅 和 一个 一半 的 美好的 被打败 糖 ;

将四磅薯片与三磅半细糖混合；

[let][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [tʃɪps] [laɪ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪl] , - [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] [wel] ['meltɪd] ,
let **the** **Sugar** **and** **Chips** **lye** **a** **little** **while** **,** **'** **till** **the** **Sugar** **is** **well** **melted** **,**
让 这 糖 和 薯片 碱液 一个 小的 尽管 , - 直到 这 糖 是 出色地 融化 ,

让糖和巧克力片静置一会儿，直到糖完全融化。

[ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm][fɑːst] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][klɪə(r)] ; [ə'baʊt][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] [wɪl] [duː; də][ðem; ðəm]
then **boil** **them** **fast** **'** **till** **they** **are** **clear** **;** **about** **half** **an** **Hour** **will** **do** **them**
然后 熬 他们 快速地 - 直到 他们 是 清除 ; 关于 一半 一个 小时 将要 做 他们
[ɪ'nʌf] ;
enough **;**
足够的 ;

然后快速煮沸至水清澈；大约半小时就足够了；

[set][ðem; ðəm][baɪ] - [tɪl] [ðə; ði][nekst] [deɪ] , [ðen] [skɔːld][ðem; ðəm] ['veri] [wel] [tuː] [deɪz] ,
set **them** **by** **'** **till** **the** **next** **Day** **,** **then** **scald** **them** **very** **well** **two** **Days** **,**
放 他们 经过 - 直到 这 下一个 天 , 然后 烫伤 他们 非常 出色地 二 天 ,

把它们放在一边，等到第二天，然后用热水彻底煮两天。

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][pɒn] ['ɜːθn] [pleɪts] [ɪn][ə; eɪ] [stəʊv] ; [sɪft][pɒn][ðem; ðəm] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] ,
and **lay** **them** **on** **earthen** **Plates** **in** **a** **Stove** **;** **sift** **on** **them** **fine** **Sugar** **,**
和 躺 他们 在 土 盘子 在 一个 火炉 ; 筛 在 他们 美好的 糖 ,

将它们放在炉子里的陶盘上；筛上细砂糖，

[θruː] [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] ; [tɜːn] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] , ['sɪftɪŋ] [ðem; ðəm] - [tɪl] ['ɔːlməʊst][draɪ] ;
through **a** **Lawn** **Sieve** **;** **turn** **them** **every** **Day** **,** **sifting** **them** **'** **till** **almost** **dry** **;**
通过 一个 草地 筛 ; 转动 他们 每一个 天 , 筛分 他们 - 直到 几乎 干燥 ;

用草坪筛筛；每天翻动，筛至几乎干燥；

[ðen] [leɪ] [ðem; ðəm][pɒn][ə; eɪ] [sɪv] [ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] [mɔː(r)][ɪn][ðə; ði] [stəʊv] :
then **lay** **them** **on** **a** **Sieve** **a** **Day** **or** **two** **more** **in** **the** **Stove** **:**
然后 躺 他们 在 一个 筛 一个 天 或者 二 更多的 在 这 火炉 :

然后将它们放在筛子上，再在炉子里烤一两天：

[leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][bɒks][kləʊz][tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [hæv; həv][leɪn][səʊ][ə; eɪ] [wiːk] ,
Lay **them** **in** **a** **Box** **close** **together** **,** **and** **when** **they** **have** **lain** **so** **a** **Week** **,**
莱 他们 在 一个 盒子 关闭 一起 , 和 什么时候 他们 有 莱恩 所以 一个 星期 ,

把它们紧密地放在一个盒子里，放置一周后，

[pɪk] [ðem; ðəm][ə'sʌndə(r)] , [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [nɒt][biː; bi][ɪn] [lʌmps] . -
pick **them** **asunder** **,** **that** **they** **may** **not** **be** **in** **Lumps** **.** **37**
挑选 他们 分离 , 那 他们 可能 不是 是 在 肿块 . -

将它们分开，以免它们结成块状。37

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ɔː(r)][draɪ] ['nʌtmeg] - ['piːtʃɪz] .
To **preserve** **or** **dry** **Nutmeg** **-** **Peaches** **.**
到 保存 或者 干燥 肉豆蔻 - 桃子 .

将肉豆蔻桃子保存或晒干。

[piːl] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [let][ðem; ðəm][bɔɪl][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)]

PEEL	the	Peaches	,	and	put	them	in	boiling	Water	;	let	them	boil	a	Quarter
果皮	这	桃子	,	和	放	他们	在	沸腾	水	;	让	他们	熬	一个	四分之一

[ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ;

of	an	Hour	;
的	一个	小时	;

将桃子去皮，放入沸水中煮15分钟；

[leɪ] [ðem; ðəm][tuː; tə][dreɪn] , [weɪ] [ðem; ðəm] ,

lay	them	to	drain	,	weigh	them	,
躺	他们	到	流走	,	称重	他们	,

将它们沥干水分，称重，

[ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['piːtʃɪz] [pʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)]['biːt(ə)n] ['veri] [smɔːl] ;

and	to	a	Pound	of	Peaches	put	a	Pound	of	fine	Sugar	beaten	very	small	;
和	到	一个	磅	的	桃子	放	一个	磅	的	美好的	糖	被打败	非常	小的	;

将一磅桃子与一磅打碎的细糖混合；

[wen] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['prɪti] [wel] ['meltɪd] , [bɔɪl][ðem; ðəm] ['veri] [fɑːst] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][klɪə(r)] ;

when	the	Sugar	is	pretty	well	melted	,	boil	them	very	fast	'	till	they	are	clear	;
什么时候	这	糖	是	漂亮的	出色地	融化	,	熬	他们	非常	快速地	-	直到	他们	是	清除	;

当糖基本融化后，快速煮沸至糖浆清澈；

[set][ðem; ðəm][baɪ] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][kəʊld] ; [ðen] [skɔːld][ðem; ðəm] ['veri] [wel] ;

set	them	by	'	till	they	are	cold	;	then	scald	them	very	well	;
放	他们	经过	-	直到	他们	是	寒冷的	;	然后	烫伤	他们	非常	出色地	;

把它们放在一边直到冷却；然后用热水彻底煮一下；

[teɪk] [tuː; tə] ['evri] [paɪnt][ɒv; əv] [piːtʃ] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['kɒdlɪŋ] - ['dʒeli][ænd; ənd][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]

take	to	every	Pint	of	Peach	a	Pint	of	Codling	-	Jelly	and	a	Pound	of
拿	到	每一个	品脱	的	桃	一个	品脱	的	编码	-	果冻	和	一个	磅	的

['ʃʊgə(r)] ;

Sugar	;
糖	;

每品脱桃子配一品脱苹果酱和一磅糖；

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]['dʒeliz] ['veri] [wel] , [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['piːtʃɪz] [ænd; ənd][hɑːf][ðə; ði] ['sɪrəp] ;

boil	it	'	till	it	jellies	very	well	,	then	put	in	the	Peaches	and	half	the	Syrup	;
熬	它	-	直到	它	果冻	非常	出色地	,	然后	放	在	这	桃子	和	一半	这	糖浆	;

煮至完全凝固成胶状，然后放入桃子和一半的糖浆；

[let][ðem; ðəm][bɔɪl][fɑːst] ; [ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][pɒts][ɔː(r)] ['glɑːsɪz] : [ɪf] [juː; jʊ] [draɪ][ðem; ðəm]

let	them	boil	fast	;	then	put	them	in	Pots	or	Glasses	:	If	you	wou'd	dry	them
让	他们	熬	快速地	;	然后	放	他们	在	锅	或者	眼镜	:	如果	你	会	干燥	他们

,

,

,

让它们快速煮沸；然后将它们放入锅或杯子中：如果你想把它们晾干，

[skɔːld][ðem; ðəm] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [deɪz] , [ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm][aʊt][ɒv; əv][ðeə(r)] ['sɪrəp] .

scald	them	three	or	four	Days	,	and	dry	them	out	of	their	Syrup	.
烫伤	他们	三	或者	四	天	,	和	干燥	他们	出去	的	他们的	糖浆	.

用沸水煮三四天，然后把糖浆沥干。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['kjuːkʌmbəz] .

To	preserve	Cucumbers	.
到	保存	黄瓜	.

保存黄瓜。

[teɪk] ['kjuːkʌmbəz] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] [seɪm] ['bɪgnəs] [ðæt] [juː; jʊ] [tuː; tə] ['pɪkl] ; [pɪk] [ðem; ðəm] [freʃ]

TAKE Cucumbers of the same Bigness that you wou'd to pickle ; pick them fresh

拿 黄瓜 的 这 相同的 大 那 你 会 到 泡菜 ; 挑选 他们 新鲜的

,

,

,

挑选大小与你想腌制的黄瓜相同大小的黄瓜；新鲜采摘，

[griːn] , [ænd; ənd] [friː] [frɒm; frəm] [spɒts] ; [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtə(r)] - [tɪl] they38

green , and free from Spots ; boil them in Water - till they38

绿色的 , 和 自由的 从 地点 ; 熬 他们 在 水 - 直到 they38

绿色，无斑点；用水煮至38

[ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] ; [ðen] [rʌn] [ə; eɪ] ['nɪtɪŋ] - ['niːd(ə)l] [θruː] [ðem; ðəm] [ðə; ðɪ] [lɒŋ] [weɪ] , [ænd; ənd]

are tender ; then run a Knitting - needle through them the long Way , and

是 投标 ; 然后 跑步 一个 针织 - 针 通过 他们 这 长的 方式 , 和

[skreɪp] [ɒf] [ɔːl] ['rʌfnəs] ;

scrape off all Roughness ;

刮 离开 全部 粗糙度 ;

先将表面弄软；然后用织针沿长方向穿过它们，刮掉所有粗糙的部分；

[ðen] [griːn] [ðem; ðəm] , [wɪtʃ] [ɪz] [dʌn] [ðʌs] : [let] [jɔː(r); jə(r)] ['wɔːtə(r)] [biː; bi] ['redi] [tuː; tə] [bɔɪl] ,

then green them , which is done thus : Let your Water be ready to boil ,

然后 绿色的 他们 , 哪个 是 完毕 因此 : 让 你的 水 是 准备好 到 熬 ,

然后将它们染绿，具体做法如下：准备好水，待其沸腾后，

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [gʊd] [piːs] [ɒv; əv] [rəʊtʃ] - ['ælʌm] ; [set] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ðɪ] ['faɪə(r)]

take it off , and put in a good Piece of Roach - Allum ; set it on the Fire

拿 它 离开 , 和 放 在 一个 好的 片 的 蟑螂 - 明矾 ; 放 它 在 这 火

,

,

,

把它取下来，放入一块好的蟑螂明矾；放在火上烧。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['kjuːkʌmbəz] ; ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [kləʊz] - [tɪl] [juː; jʊ] [siː] [ðeɪ] [lʊk] [griːn] ;

and put in the Cucumbers ; cover them close - till you see they look green ;

和 放 在 这 黄瓜 ; 覆盖 他们 关闭 - 直到 你 看 他们 看 绿色的 ;

放入黄瓜；盖好盖子，直到黄瓜变绿；

[weɪ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [teɪk] [ðeə(r)] [weɪt] [ɪn] ['sɪŋg(ə)l] - ['ʃʊgə(r)] - ;

weigh them , and take their Weight in single - refin'd Sugar clarify'd ;

称重 他们 , 和 拿 他们的 重量 在 单身的 - 精炼 糖 - ;

称量它们，并以澄清的单精制糖的重量来衡量；

[tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [pʊt] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ; [pʊt] [jɔː(r); jə(r)] ['kjuːkʌmbəz] [ɪn] ;

to a Pound of Sugar put a Pint of Water ; put your Cucumbers in ;

到 一个 磅 的 糖 放 一个 品脱 的 水 ; 放 你的 黄瓜 在 ;

一磅糖加一品脱水；把黄瓜放进去；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kləʊz] - [kʌvɝd] ; [set] [ðem; ðəm] [baɪ] ,

boil them a little close - cover'd ; set them by ,

熬 他们 一个 小的 关闭 - 覆盖 ; 放 他们 经过 ,

盖紧盖子稍微煮一下；放在一旁。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['evri] [deɪ] [fɔː(r); fə(r)] [fɔː(r)] [deɪz] ; [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt]

and boil them a little every Day for four Days ; then take them out

和 熬 他们 一个 小的 每一个 天 为了 四 天 ; 然后 拿 他们 出去

[ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] ['sɪrəp] ,

of your Syrup ,

的 你的 糖浆 ,

每天稍微煮一下，连续煮四天；然后将它们从糖浆中取出。

[ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] - ['ʃʊgə(r)] ,

and	make	a	Syrup	of	double	-	refin'd	Sugar	,
和	制作	一个	糖浆	的	双倍的	-	精炼	糖	,

并用双精制糖制作糖浆，

[ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv]

a	Pound	of	Sugar	and	half	a	Pint	of	Water	to	every	Pound	of
一个	磅	的	糖	和	一半	一个	品脱	的	水	到	每一个	磅	的

['kjuːkʌmbəz] ;

Cucumbers	;
黄瓜	;

每磅黄瓜配一磅糖和半品脱水；

[pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['kjuːkʌmbəz] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [klɪə(r)] ;

put	in	your	Cucumbers	,	and	boil	them	'	till	they	are	clear	;
放	在	你的	黄瓜	,	和	熬	他们	-	直到	他们	是	清除	;

放入黄瓜，煮至黄瓜变透明；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['lɛmənz] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] -

then	put	in	the	Juice	of	two	or	three	Lemmons	,	and	a	little	Orange	-	flower	-
然后	放	在	这	汁	的	二	或者	三	柠檬	,	和	一个	小的	橙子	-	花	-

['wɔːtə(r)] ,

water	,
水	,

然后加入两三个柠檬的汁，以及少许橙花水。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ˌɔːltə'geðə(r)] : [juː; jʊ] [meɪ] ['aɪðə(r)] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] ,

and	give	them	a	Boil	altogether	:	You	may	either	lay	them	out	to	dry	,
和	给	他们	一个	熬	共	:	你	可能	任何一个	躺	他们	出去	到	干燥	,

然后把它们一起煮沸：你可以把它们摊开晾干，

[ɔː(r)] [kiːp] [ðem; ðəm] [ɪn] ['sɪrəp] ; [bʌt; bət] ['evri] [taɪm] [juː; jʊ] [teɪk] ['eni] [aʊt] , [meɪk] [ðə; ði] ['ʌðə(r)]

or	keep	them	in	Syrup	;	but	every	Time	you	take	any	out	,	make	the	other
或者	保持	他们	在	糖浆	;	但	每一个	时间	你	拿	任何	出去	,	制作	这	其他

['skɔːldɪŋ] [hɒt] ,

scalding	hot	,
烫	热的	,

或者把它们放在糖浆里保存；但每次取出一部分时，都要把剩下的烧得滚烫。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [kiːp] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [j'iəz] . -

and	they	will	keep	two	or	three	Years	.	39
和	他们	将要	保持	二	或者	三	年	.	-

他们会保留两到三年。39

[tuː; tə] [draɪ] [griːn] [fɪgz] .

To	dry	Green	Figs	.
到	干燥	绿色的	无花果	.

将青无花果晒干。

[teɪk] [ðə; ði] [waɪt] [fɪgz] [æt; ət] [ðə; ði] [fʊl] ['bɪgnəs] , [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [tɜːn] ['kʌlə(r)] ; [slɪt] [ðem; ðəm] [æt; ət]

TAKE	the	white	Figs	at	the	full	Bigness	,	before	they	turn	Colour	;	slit	them	at
拿	这	白色的	无花果	在	这	满的	大	,	前	他们	转动	颜色	;	缝隙	他们	在

[ðə; ði] ['bɒtəm] ;

the	Bottom	;
这	底部	;

挑选完全成熟的白色无花果，在它们变色之前；从底部切开；

[pʊt] [jɔː(r); jə(r)] [fɪgz] [ɪn] ['skɔːldɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [kiːp] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [skɔːld] ,

put	your	Figs	in	scalding	Water	;	keep	them	in	a	Scald	,
放	你的	无花果	在	烫	水	;	保持	他们	在	一个	烫伤	,

将无花果放入沸水中；保持沸水温度。

[bʌt; bət][nɒt][bɔɪl][ðem; ðəm] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][tɜːrnd] ['jeləʊ] ; [ðen] [let][ðem; ðəm][stænd] - [tɪl] [ðeɪ]

but	not	boil	them	-	till	they	are	turn'd	yellow	;	then	let	them	stand	-	till	they
但	不是	熬	他们	-	直到	他们	是	转弯	黄色的	;	然后	让	他们	站立	-	直到	他们

[ɑː(r); ə(r)][kəʊld] ;

are	cold	;
是	寒冷的	;

但不要煮到变黄；然后让它们静置冷却；

[ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi][kləʊz] [kʌvɚd] , [ænd; ənd] ['sʌmθɪŋ] [ɒn][ðem; ðəm][tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm]

they	must	be	close	cover'd	,	and	something	on	them	to	keep	them
他们	必须	是	关闭	覆盖	,	和	某物	在	他们	到	保持	他们

['ʌndə(r)]['wɔːtə(r)] ;

under	Water	;
在下面	水	;

它们必须严密遮盖，并且上面要有东西能使它们保持在水下；

[set][ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][ə'gen] , [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə][bɔɪl] ,

set	them	on	the	Fire	again	,	and	when	they	are	ready	to	boil	,
放	他们	在	这	火	再次	,	和	什么时候	他们	是	准备好	到	熬	,

再次将它们放在火上，等它们煮沸后，

[pʊt][tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] - [ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)] ,

put	to	them	a	little	Verdigrease	and	Vinegar	,
放	到	他们	一个	小的	-	和	醋	,

往里面加一点铜绿和醋，

[ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][skɔːld] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [griːn] ; [ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn] ['bɔɪlɪŋ]

and	keep	them	in	a	Scald	-	till	they	are	green	;	then	put	them	in	boiling
和	保持	他们	在	一个	烫伤	-	直到	他们	是	绿色的	;	然后	放	他们	在	沸腾

['wɔːtə(r)] ;

Water	;
水	;

将它们放在沸水中焯烫至变绿，然后放入沸水中；

[let][ðem; ðəm][bɔɪl] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['veri]['tendə(r)] ; [dreɪn][ðem; ðəm] [wel] [frɒm; frəm][ðə; ði]['wɔːtə(r)]

let	them	boil	-	till	they	are	very	tender	;	drain	them	well	from	the	Water
让	他们	熬	-	直到	他们	是	非常	投标	;	流走	他们	出色地	从	这	水

,

;

,

将它们煮至非常软烂；沥干水分。

[ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [paʊnd]['klærəfaɪ][ə; eɪ][paʊnd][ænd; ənd][hɑːf][ɒv; əv]['sɪŋg(ə)l] - ['ʃʊgə(r)] ,

and	to	every	Pound	clarify	a	Pound	and	Half	of	single	-	refin'd	Sugar	,
和	到	每一个	磅	阐明	一个	磅	和	一半	的	单身的	-	精炼	糖	,

每磅精制糖需配制一磅半单级精制糖。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz][kəʊld][pʊt][ɪn][ðə; ði] [fɪgz] ;

and	when	the	Sugar	is	cold	put	in	the	Figs	;
和	什么时候	这	糖	是	寒冷的	放	在	这	无花果	;

等糖冷却后，放入无花果；

[let][ðem; ðəm] [laɪ] [ɔːl] [naɪt] [ɪn][ðə; ði][kəʊld] ['sɪrəp] ;

let	them	lye	all	Night	in	the	cold	Syrup	;
让	他们	碱液	全部	夜晚	在	这	寒冷的	糖浆	;

让他们在冰冷的糖浆里躺一整夜；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [bɔɪl][ðem; ðəm] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [klɪə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['sɪrəp] [θɪk] ,

the	next	Day	boil	them	-	till	they	are	very	clear	,	and	the	Syrup	thick	,
这	下一个	天	熬	他们	-	直到	他们	是	非常	清除	,	和	这	糖浆	厚的	,

第二天，将它们煮至非常清澈，糖浆浓稠。

[ænd; ənd][skɔːld][ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [wiːk] ; [ðen] [leɪ] [ðem; ðəm][tuː; tə][draɪ][ɪn][ə; eɪ]

and	scald	them	every	Day	for	a	Week	;	then	lay	them	to	dry	in	a
和	烫伤	他们	每一个	天	为了	一个	星期	;	然后	躺	他们	到	干燥	在	一个

[stəʊv] ,

Stove	,
火炉	,

连续一周每天都用热水烫一下；然后放在炉子里烘干。

['tɜːnɪŋ] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] ; [weɪ] [jɔː(r); jə(r)] [fɪgz] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [rɔː] ; [ænd; ənd] [wen]

turning	them	every	Day	;	weigh	your	Figs	when	they	are	raw	;	and	when
转弯	他们	每一个	天	;	称重	你的	无花果	什么时候	他们	是	生的	;	和	什么时候

[juː; jʊ]['klærəfaɪ][jɔː(r); jə(r)]['ʃʊgə(r)] ,

you	clarify	your	Sugar	,
你	阐明	你的	糖	,

每天翻动它们；生无花果要称重；澄清糖的时候，

put40

put40
put40

put40

[hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] :

half	a	Pint	of	Water	to	a	Pound	of	Sugar	:
一半	一个	品脱	的	水	到	一个	磅	的	糖	:

半品脱水兑一磅糖：

[ɪf] [jɔː(r); jə(r)] [fɪgz] [grəʊ] [tuː] [draɪ] , [juː; jʊ] [meɪ] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðeə(r)] ['sɪrəp] [ə'gen] ;

If	your	Figs	grow	too	dry	,	you	may	put	them	in	their	Syrup	again	;
如果	你的	无花果	生长	也	干燥	,	你	可能	放	他们	在	他们的	糖浆	再次	;

如果你的无花果太干，你可以把它们重新放回糖浆里；

[ðeɪ] [wɪl] [lʊk] [njuː] [tuː; tə][ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði][jɪə(r)] .

they	will	look	new	to	the	End	of	the	Year	.
他们	将要	看	新的	到	这	结尾	的	这	年	.

到年底它们看起来会焕然一新。

[tuː; tə][draɪ] [blæk] [fɪgz] .

To	dry	Black	Figs	.
到	干燥	黑色的	无花果	.

将黑无花果晒干。

[weɪ] [ðə; ði] [fɪgz] , [ænd; ənd][slɪt][ðem; ðəm][æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ]

WEIGH	the	Figs	,	and	slit	them	at	the	Bottom	;	put	them	into	boiling
称重	这	无花果	,	和	缝隙	他们	在	这	底部	;	放	他们	进入	沸腾

['wɔːtə(r)] ,

Water	,
水	,

将无花果称重，然后在底部划一刀；放入沸水中，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['tendə(r)] ; [dreɪn] [ðem; ðəm] [wel] [frɒm; frəm][ðə; ði]

and	boil	them	'	till	they	are	very	tender	;	drain	them	well	from	the
和	熬	他们	-	直到	他们	是	非常	投标	;	流走	他们	出色地	从	这

['wɔːtə(r)] ;

Water	;
水	;

将它们煮至非常软烂；沥干水分；

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ɒv; əv] - ['sɪŋg(ə)l] - [ləʊf] - ['ʃʊgə(r)] , [wɪð] [ðeə(r)] [weɪt] ,

then	make	a	Syrup	of	clarify'd	single	-	refin'd	Loaf	-	Sugar	,	with	their	Weight	,
然后	制作	一个	糖浆	的	-	单身的	-	精炼	面包	-	糖	,	和	他们的	重量	,

然后按重量将澄清的单级精制方糖制成糖浆，

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ;

and	half	a	Pint	of	Water	to	a	Pound	of	Sugar	;
和	一半	一个	品脱	的	水	到	一个	磅	的	糖	;

一磅糖配半品脱水;

[wen] [ðə; ðɪ] ['sɪrəp] [ɪz][kəʊld][pʊt][ɪn][jɔː(r); jə(r)] [fɪgz] ; [let][ðem; ðəm] [laɪ] [ɔːl] [naɪt] ;

when	the	Syrup	is	cold	put	in	your	Figs	;	let	them	lye	all	Night	;
什么时候	这	糖浆	是	寒冷的	放	在	你的	无花果	;	让	他们	碱液	全部	夜晚	;

糖浆冷却后，放入无花果；让它们浸泡一整夜;

[ðə; ðɪ][nekst] [deɪ] [bɔɪl][ðem; ðəm] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [klɪə(r)] ,

the	next	Day	boil	them	'	till	they	are	very	clear	,
这	下一个	天	熬	他们	-	直到	他们	是	非常	清除	,

第二天将它们煮至完全清澈。

[ænd; ənd][skɔːld][ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] - [tɪl] [ðə; ðɪ] ['sɪrəp] [ɪz] ['veri] [θɪk] ;

and	scald	them	every	Day	'	till	the	Syrup	is	very	thick	;
和	烫伤	他们	每一个	天	-	直到	这	糖浆	是	非常	厚的	;

每天用热水烫煮，直到糖浆变得非常浓稠;

[ðen] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [æz; əz][juː; jʊ][juːz][ðem; ðəm] ;

then	lay	them	out	as	you	use	them	;
然后	躺	他们	出去	作为	你	使用	他们	;

然后边用边摆放;

[bʌt; bət] [hiːt] [ðə; ðɪ] ['sɪrəp] ['ɑːftə(r)][juː; jʊ][hæv; həv]['teɪkən][sʌm; səm][aʊt] , [ɔː(r)] [ðeɪ] [wɪl] [nɒt] [kiːp] :

but	heat	the	Syrup	after	you	have	taken	some	out	,	or	they	will	not	keep	:
但	热	这	糖浆	后	你	有	已采取	一些	出去	,	或者	他们	将要	不是	保持	:

但取出一些糖浆后要加热，否则无法保存:

[ɪf] [ðeɪ] [grəʊ] [tuː] [draɪ] , [juː; jʊ] [meɪ] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ðɪ] ['sɪrəp] [ə'gen] , ['skɔːldɪŋ] [ðə; ðɪ] ['sɪrəp] .

If	they	grow	too	dry	,	you	may	put	them	in	the	Syrup	again	,	scalding	the	Syrup	.
如果	他们	生长	也	干燥	,	你	可能	放	他们	在	这	糖浆	再次	,	烫	这	糖浆	.

-

41

-

如果它们太干，你可以把它们再次放入糖浆中，把糖浆烫一下。41

[dʒiː]

G

G

G

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [greɪps] .

To	preserve	Grapes	.
到	保存	葡萄	.

保存葡萄。

[piːl] [ðə; ðɪ] [greɪps] [ænd; ənd] [stəʊn] [ðem; ðəm] ; [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pæn] , ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ['veri]

PEEL	the	Grapes	and	stone	them	;	put	them	in	a	Pan	,	cover	them	very
果皮	这	葡萄	和	石头	他们	;	放	他们	在	一个	平底锅	,	覆盖	他们	非常

[kləʊz] ;

close	;
关闭	;

将葡萄去皮去核，放入锅中，盖紧锅盖;

[fɜːst][let][ðem; ðəm][bɔɪl] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm] ['sʌmtaɪmz] [ɒn][ænd; ənd] [ɒf] [ðə; ðɪ]['faɪə(r)] ,

first	let	them	boil	,	and	set	them	sometimes	on	and	off	the	Fire	,
第一的	让	他们	熬	,	和	放	他们	有时	在	和	离开	这	火	,

先让它们沸腾，然后时不时地将它们放在火上烧一下，再关火。

- [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [griːn] ; [ðen] [dreɪn] [ɔːl] [ðə; ði] [dʒuːs] [frɒm; frəm] [ðem; ðəm] ;

-	till	they	are	very	green	;	then	drain	all	the	Juice	from	them	;
-	直到	他们	是	非常	绿色的	;	然后	流走	全部	这	汁	从	他们	;

直到它们完全变绿；然后将它们中的汁液全部沥干；

[ænd; ənd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [greɪps] [pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,

and	to	a	Pint	of	Grapes	put	a	Pound	and	a	Half	of	Sugar	,
和	到	一个	品脱	的	葡萄	放	一个	磅	和	一个	一半	的	糖	,

一品脱葡萄里要放一磅半糖，

[ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['æp(ə)l] - ['dʒeli] ; [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] ['veri] [fɑːst] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]

and	half	a	Pint	of	Apple	-	Jelly	;	let	them	boil	very	fast	'	till	they	are
和	一半	一个	品脱	的	苹果	-	果冻	;	让	他们	熬	非常	快速地	-	直到	他们	是

[klɪə(r)] ,

clear	,
清除	,

再加半品脱苹果果冻；让它们快速煮沸，直到变得清澈透明。

[ænd; ənd] ['dʒeli] ['veri] [wel] : [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [pɒts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] , [wɪð] ['peɪpə(r)] [kləʊz] [tuː; tə]

and	jelly	very	well	:	Put	them	in	Pots	or	Glasses	,	with	Paper	close	to
和	果冻	非常	出色地	:	放	他们	在	锅	或者	眼镜	,	和	纸	关闭	到

[ðem; ðəm] .

them	.
他们	.

果冻效果很好：将它们放入罐子或玻璃杯中，旁边放上纸。

[tuː; tə] [draɪ] [greɪps] .

To	dry	Grapes	.
到	干燥	葡萄	.

将葡萄晒干。

[teɪk] [ðə; ði] [lɑːdʒ] [bel] - [greɪps] , [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [raɪp] ; [stəʊn] [ðem; ðəm] [ɪn] ['bʌntʃɪz] ,

TAKE	the	large	Bell	-	Grapes	,	just	before	they	are	ripe	;	stone	them	in	Bunches	,
拿	这	大的	钟	-	葡萄	,	只是	前	他们	是	成熟	;	石头	他们	在	一束	,

摘取大颗的甜葡萄，在它们成熟前摘下；成串地去核，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['skɔːldɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['kʌvərɪŋ] [ðem; ðəm] [kləʊz] [wɪð] [vaɪn] - [liːvz] ,

and	put	them	into	scalding	Water	,	covering	them	close	with	Vine	-	Leaves	,
和	放	他们	进入	烫	水	,	覆盖	他们	关闭	和	藤	-	树叶	,

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kʌvə(r)] [ɒn] [ðə; ði] [pæn] ;

and	a	Cover	on	the	Pan	;
和	一个	覆盖	在	这	平底锅	;

将它们放入沸水中，用葡萄叶严密包裹，盖上锅盖；

[kiːp] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [skɔːld] , ['pʊtɪŋ] [ðem; ðəm] [ɒn] [ænd; ənd] [ɒf] [ðə; ði] ['faɪə(r)] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]

keep	them	in	a	Scald	,	putting	them	on	and	off	the	Fire	'	till	they	are
保持	他们	在	一个	烫伤	,	推杆	他们	在	和	离开	这	火	-	直到	他们	是

[griːn] ;

green	;
绿色的	;

将它们放在沸水中，反复放在火上加热，直到它们变绿；

[ðen] [gɪv] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] , [dreɪn] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd] [tuː; tə]

then	give	them	a	Boil	in	the	Water	,	drain	them	on	a	Sieve	,	and	to
然后	给	他们	一个	熬	在	这	水	,	流走	他们	在	一个	筛	,	和	到

['evri] Pound42

every	Pound42
每一个	Pound42

然后将它们放入水中煮沸，用筛子沥干水分，每磅42

[ɒv; əv] [greɪps] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪk] ['sɪrəp] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] - ['ʃʊgə(r)] ;

of	Grapes	make	a	thick	Syrup	of	a	Pound	and	a	Half	of	clarify'd	Sugar	;
的	葡萄	制作	一个	厚的	糖浆	的	一个	磅	和	一个	一半	的	-	糖	;

用葡萄熬制一磅半澄清糖的浓稠糖浆；

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ðɪ] ['sɪrəp] [ɪz] [kəʊld] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ðɪ] [greɪps] ,

and	when	the	Syrup	is	cold	,	put	in	the	Grapes	,
和	什么时候	这	糖浆	是	寒冷的	,	放	在	这	葡萄	,

糖浆冷却后，放入葡萄。

[ænd; ənd] [skɔːld] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] - [tɪl] [ðə; ðɪ] ['sɪrəp] [ɪz] [θɪk] , [bʌt; bət] ['nevə(r)] [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl]

and	scald	them	every	Day	'	till	the	Syrup	is	thick	,	but	never	let	them	boil
和	烫伤	他们	每一个	天	-	直到	这	糖浆	是	厚的	,	但	绝不	让	他们	熬

;
;
;

每天用热水烫煮，直到糖浆变稠，但千万不要煮沸；

[ðen] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒn] ['ɜːθn] [pleɪts] , [ænd; ənd] [sɪft] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] ;

then	lay	them	out	on	Earthen	Plates	,	and	sift	them	very	well	with	Sugar	;
然后	躺	他们	出去	在	土	盘子	,	和	筛	他们	非常	出色地	和	糖	;

然后将它们铺在陶盘上，与糖充分混合过筛；

[draɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [stəʊv] , [ænd; ənd] [tɜːn] [ænd; ənd] [sɪft] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] .

dry	them	in	a	Stove	,	and	turn	and	sift	them	every	Day	.
干燥	他们	在	一个	火炉	,	和	转动	和	筛	他们	每一个	天	.

用炉子烘干，每天翻动和筛分。

[tuː; tə] [draɪ] ['bɑːb(ə)ri] .

To	dry	Barberries	.
到	干燥	小檗果	.

将小檗果晒干。

[teɪk] ['bɑːb(ə)ri] , [stəʊn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [taɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] ['bʌntʃɪz] , [ɔː(r)] [luːs] [ɪn] [sprɪgz] ,

TAKE	Barberries	,	stone	them	,	and	tye	them	in	Bunches	,	or	loose	in	Sprigs	,
拿	小檗果	,	石头	他们	,	和	泰	他们	在	一束	,	或者	松动的	在	枝条	,

取小檗果，去核，捆成束或散开成枝。

[wɪtʃ] [juː; jʊ] [pliːz] ; [weɪ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bɑːb(ə)ri] ['klærəfaɪ]

which	you	please	;	weigh	them	,	and	to	every	Pound	of	Barberries	clarify
哪个	你	请	;	称重	他们	,	和	到	每一个	磅	的	小檗果	阐明

[tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ;

two	Pound	of	Sugar	;
二	磅	的	糖	;

你随意挑选；称重，每磅小檗果配两磅糖；

[meɪk] [jɔː(r); jə(r)] ['sɪrəp] [wɪð] ['sʌmθɪŋ] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ]

make	your	Syrup	with	something	more	than	half	a	Pint	of	Water	to	a
制作	你的	糖浆	和	某物	更多的	比	一半	一个	品脱	的	水	到	一个

[paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ;

Pound	of	Sugar	;
磅	的	糖	;

制作糖浆时，水与糖的比例应大于半品脱；

[pʊt] [ðə; ðɪ] ['bɑːb(ə)ri] ['ɪntuː] [ðə; ðɪ] ['sɪrəp] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] ; [set] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ðɪ] ['faɪə(r)] ,

put	the	Barberries	into	the	Syrup	when	it	is	scalding	hot	;	set	it	on	the	Fire	,
放	这	小檗果	进入	这	糖浆	什么时候	它	是	烫	热的	;	放	它	在	这	火	,

趁糖浆滚烫时放入小檗果，然后放在火上加热。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][dʒʌst][bɔɪl] ; [ðen] [set][ðem; ðəm][baɪ] , [wɪð] [ə; eɪ]['peɪpə(r)][kləʊz][tuː; tə]
and **let** **them** **just** **boil** **;** **then** **set** **them** **by** **,** **with** **a** **Paper** **close** **to**
和 让 他们 只是 熬 ; 然后 放 他们 经过 , 和 一个 纸 关闭 到
[ðem; ðəm] ;
them **;**
他们 ;

让它们煮沸；然后放在一旁，旁边放一张纸；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [meɪk] [ðem; ðəm] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] , ['duːɪŋ][səʊ][fɔː(r); fə(r)] [tuː] [deɪz] ;
the **next** **Day** **make** **them** **scalding** **hot** **,** **doing** **so** **for** **two** **Days** **;**
这 下一个 天 制作 他们 烫 热的 , 正在做 所以 为了 二 天 ;

第二天将它们烧得滚烫，连续两天这样做；

[bʌt; bət][biː; bi][ʃʊə(r)] [ðeɪ] ['nevə(r)][bɔɪl]['ɑːftə(r)][ðə; ði][fɜːst] [taɪm] ; [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][kəʊld] , [leɪ]
but **be** **sure** **they** **never** **boil** **after** **the** **first** **Time** **;** **when** **they** **are** **cold** **,** **lay**
但 是 当然 他们 绝不 熬 后 这 第一的 时间 ; 什么时候 他们 是 寒冷的 , 躺
them43
them43
them43

但务必确保它们在第一次之后就不要再煮沸了；冷却后，将它们放置43

G2
G2
G2

G2

[aʊt][ɒn] ['ɜːθn] [pleɪts] ; [sɪft][ðem; ðəm] [wel] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] ,
out **on** **Earthen** **Plates** **;** **sift** **them** **well** **with** **Sugar** **,**
出去 在 土 盘子 ; 筛 他们 出色地 和 糖 ,

盛于陶盘中；用糖充分筛匀，

[ænd; ənd][ðə; ði][nekst] [deɪ] [tɜːn] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [sɪv] ; [sɪft][ðem; ðəm] [ə'gen] ,
and **the** **next** **Day** **turn** **them** **on** **a** **Sieve** **;** **sift** **them** **again** **,**
和 这 下一个 天 转动 他们 在 一个 筛 ; 筛 他们 再次 ,

第二天，把它们放在筛子上，再筛一遍。

[ænd; ənd] [tɜːn] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][draɪ] : [jɔː(r); jə(r)] [stəʊv] [mʌst; məst][nɒt][biː; bi]
and **turn** **them** **every** **Day** **'** **till** **they** **are** **dry** **:** **Your** **Stove** **must** **not** **be**
和 转动 他们 每一个 天 - 直到 他们 是 干燥 : 你的 火炉 必须 不是 是
[tuː] [hɒt] .
too **hot** **.**
也 热的 .

每天翻动它们，直到它们变干：你的炉子不能太热。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['bɑːb(ə)ri] .
To **preserve** **Barberries** **.**
到 保存 小檗果 .

用于保存小檗果。

[stəʊn] [ðə; ði] ['bɑːb(ə)ri] [ɪn] [sprɪgz] ;
STONE **the** **Barberries** **in** **Sprigs** **;**
石头 这 小檗果 在 枝条 ;

将小檗枝条上的小檗果去核；

[ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bɑːb(ə)ri] [meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ]
and **to** **a** **Pound** **of** **Barberries** **make** **a** **Syrup** **of** **a** **Pound** **and** **a**
和 到 一个 磅 的 小檗果 制作 一个 糖浆 的 一个 磅 和 一个
[hɑːf][ɒv; əv][faɪn]['ʃʊgə(r)] ,
Half **of** **fine** **Sugar** **,**
一半 的 美好的 糖 ,

用一磅小檗果和一磅半细砂糖熬制糖浆。

[wɪð] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] : [pʊt][ðə; ði] ['bɑːb(ə)ri] [ɪn][ðə; ði]

with	half	a	Pint	of	Water	to	a	Pound	of	Sugar	:	Put	the	Barberries	in	the
和	一半	一个	品脱	的	水	到	一个	磅	的	糖	:	放	这	小檗果	在	这

['sɪrəp] ,

Syrup	,
糖浆	,

将小檗果放入糖浆中，糖浆的配比为半品脱水兑一磅糖。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][hæv; həv][ə; eɪ][bɔɪl] ; [skɔːld][ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] [fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv]

and	let	them	have	a	Boil	;	scald	them	every	Day	for	four	or	five
和	让	他们	有	一个	熬	;	烫伤	他们	每一个	天	为了	四	或者	五

[deɪz] ,

Days	,
天	,

让它们煮沸；连续四五天每天都用热水烫它们。

[bʌt; bət][doʊnt][let][ðem; ðəm][bɔɪl] : [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pɒt] , [ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ][juːz]['eni] ,

but	don't	let	them	boil	:	Put	them	in	a	Pot	,	and	when	you	use	any	,
但	不	让	他们	熬	:	放	他们	在	一个	锅	,	和	什么时候	你	使用	任何	,

但不要让它们煮沸：把它们放在锅里，当你使用任何一种时，

[hiːt] [ðə; ði][rest] , [ɔː(r)] [ðeɪ] [wɪl] [nɒt] [kiːp] .

heat	the	rest	,	or	they	will	not	keep	.
热	这	休息	,	或者	他们	将要	不是	保持	.

剩下的食物要加热，否则无法保存。

[tuː; tə] [meɪk] ['bɑːb(ə)ri] - [drɒps] .

To	make	Barberry	-	Drops	.
到	制作	小檗碱	-	滴	.

制作小檗糖浆。

[teɪk] [ə; eɪ] [gʊd] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['bɑːb(ə)ri] , [strɪp][ðem; ðəm] [ɒf] [ðə; ði] [stɔːks] ; [pʊt][tuː; tə]

TAKE	a	good	Quantity	of	Barberries	,	strip	them	off	the	Stalks	;	put	to
拿	一个	好的	数量	的	小檗果	,	条	他们	离开	这	茎	;	放	到

[ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] ,

them	a	little	Water	,
他们	一个	小的	水	,

取适量小檗果，摘下果肉，加少许水浸泡。

[tuː; tə] [kiːp] them44

to	keep	them44
到	保持	them44

为了留住他们44

[frɒm; frəm] ['bɜːnɪŋ] ; [bɔɪl][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [mæʃ] [ðem; ðəm][æz; əz] [ðeɪ] [bɔɪl] , [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]

from	Burning	;	boil	them	,	and	mash	them	as	they	boil	,	till	they	are
从	燃烧	;	熬	他们	,	和	捣碎	他们	作为	他们	熬	,	直到	他们	是

['veri] [draɪ] ;

very	dry	;
非常	干燥	;

从燃烧中取出；煮沸，边煮边捣碎，直到非常干；

[ðen] [rʌb][ðem; ðəm] [θruː] [æn; ən][heə(r)] [sɪv] , [ænd; ənd] ['ɑːftəwədz] [streɪn][ðem; ðəm] [θruː]

then	rub	them	through	an	Hair	Sieve	,	and	afterwards	strain	them	through
然后	擦	他们	通过	一个	头发	筛	,	和	然后	拉紧	他们	通过

[ə; eɪ]['streɪnə(r)] ,

a	Strainer	,
一个	滤网	,

然后将它们用毛发筛摩擦，之后再用滤网过滤。

[ðæt] [ðeə(r)] [meɪ] [biː; bi] [nʌn] [ɒv; əv][ðə; ði] [blæk] ['nəʊzɪz][ɪn][ˌaɪ 'tiː] ; [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] ,

that	there	may	be	none	of	the	black	Noses	in	it	;	make	it	scalding	hot	,
那	那里	可能	是	没有任何	的	这	黑色的	鼻子	在	它	;	制作	它	烫	热的	,

确保里面没有黑鼻子；把它烧得滚烫。

[ænd; ənd][tuː; tə][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði][pʌlp] [pʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][ðə; ði] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] ;

and	to	half	a	Pint	of	the	Pulp	put	a	Pound	of	the	sifted	Sugar	;
和	到	一半	一个	品脱	的	这	纸浆	放	一个	磅	的	这	筛过的	糖	;

将半品脱果肉与一磅过筛的糖混合；

[let][ˌaɪ 'tiː][skɔːld] , [ænd; ənd][drɒp][ˌaɪ 'tiː][ɒn] [bɔːdz] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] ; [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [stəʊv] ,

let	it	scald	,	and	drop	it	on	Boards	or	Glasses	;	then	put	it	in	a	Stove	,
让	它	烫伤	,	和	降低	它	在	板	或者	眼镜	;	然后	放	它	在	一个	火炉	,

让它烫一下，然后摔在木板或玻璃杯上；再把它放进炉子里。

[ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] - .

and	turn	it	when	it	is	candy'd	.
和	转动	它	什么时候	它	是	-	.

糖渍好后翻过来。

[tuː; tə] [meɪk] [waɪt] [kwɪns] - .

To	make	White	Quince	-	Marmalet	.
到	制作	白色的	榍	-	玛尔玛莱特	.

制作白榲桲马马莱特。

[peə(r)] [kwɪns] , [ænd; ənd]['kwɔːtə(r)][ðem; ðəm] , ['pʊtɪŋ] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ,

PARE	Quinces	,	and	quarter	them	,	putting	as	much	Water	as	will	cover	them	,
削减	榲桲	,	和	四分之一	他们	,	推杆	作为	很多	水	作为	将要	覆盖	他们	,

将榲桲去皮，切成四瓣，加水没过榲桲。

[ænd; ənd][bɔɪl][ðem; ðəm][ɔːl][tuː; tə] ['piːsɪz] [tuː; tə] [meɪk] ['dʒeli] ; [rʌn][ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ]['dʒeli] - [bæg] ;

and	boil	them	all	to	Pieces	to	make	Jelly	;	run	it	through	a	Jelly	-	bag	;
和	熬	他们	全部	到	件	到	制作	果冻	;	跑步	它	通过	一个	果冻	-	包	;

将它们全部煮成碎块，制成果冻；然后用果冻袋过滤；

[ðen] [teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kwɪns] , [peə(r)] , ['kwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði] [hɑːd] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] ;

then	take	a	Pound	of	Quince	,	pare	,	quarter	,	and	cut	out	all	the	Hard	of	it	;
然后	拿	一个	磅	的	榍	,	削减	,	四分之一	,	和	切	出去	全部	这	难的	的	它	;

然后取一磅榲桲，削皮，切成四份，去掉所有的硬块；

[ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kwɪns] [pʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ] [hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [faɪn] ['biːt(ə)n] ,

and	to	a	Pound	of	Quinces	put	a	Pound	and	a	Half	of	Sugar	fine	beaten	,
和	到	一个	磅	的	榲桲	放	一个	磅	和	一个	一半	的	糖	美好的	被打败	,

将一磅榲桲与一磅半细打发的糖混合，

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [klɪə(r)] ;

and	half	a	Pint	of	Water	,	and	let	it	boil	'	till	it	is	very	clear	;
和	一半	一个	品脱	的	水	,	和	让	它	熬	-	直到	它	是	非常	清除	;

加入半品脱水，煮沸至汤汁非常清澈；

[kiːp] [ˌaɪ 'tiː] ['stɜːrɪŋ] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] will45

keep	it	stirring	,	and	it	will45
保持	它	搅拌	,	和	它	will45

不停搅拌，它就会45

[breɪk] [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [ʃaʊd] [biː; bi] ; [wen] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] - [tuː; tə][biː; bi]['veri] [θɪk] ,

break	as	much	as	shou'd	be	;	when	the	Sugar	is	boil'd	to	be	very	thick	,
休息	作为	很多	作为	应该	是	;	什么时候	这	糖	是	-	到	是	非常	厚的	,

尽量打破现状；当糖煮至非常浓稠时，

['ɔːlməʊst][ə; eɪ]['kændi] , [pʊt][ɪn][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['dʒeli] ,

almost	a	Candy	,	put	in	half	a	Pint	of	Jelly	,
几乎	一个	糖果	,	放	在	一半	一个	品脱	的	果冻	,

几乎是糖果，放了半品脱果冻，

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] ['veri][fɑːst] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]['dʒeliz] :

and	let	it	boil	very	fast	'	till	it	jellies	:
和	让	它	熬	非常	快速地	-	直到	它	果冻	:

快速煮沸，直到凝固成凝胶状：

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] , [pʊt][ɪn][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ] ['lemən] ;

As	soon	as	you	take	it	off	,	put	in	the	Juice	of	a	Lemon	;
作为	很快	作为	你	拿	它	离开	,	放	在	这	汁	的	一个	柠檬	;

取下后立即倒入柠檬汁；

[skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][pɒts][ɔː(r)] ['glɑːsɪz] :

skim	it	well	,	and	put	it	in	Pots	or	Glasses	:
撇去	它	出色地	,	和	放	它	在	锅	或者	眼镜	:

撇去浮沫，然后倒入罐子或杯子中：

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði]['betə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['hævɪŋ] [lʌmps] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] .

It	is	the	better	for	having	Lumps	in	it	.
它	是	这	更好的	为了	拥有	肿块	在	它	.

里面有肿块反而更好。

[tuː; tə] [meɪk] [red] [kwɪns] - .

To	make	Red	Quince	-	Marmalet	.
到	制作	红色的	榲	-	玛尔玛莱特	.

制作红榲桲马马莱特。

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[peə(r)][ðə; ði] [kwɪns] , ['kwɔːtə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][kʌt] [aʊt] [ɔːl] [ðæt] [ɪz] [hɑːd] ;

PARE	the	Quinces	,	quarter	them	,	and	cut	out	all	that	is	hard	;
削减	这	榲桲	,	四分之一	他们	,	和	切	出去	全部	那	是	难的	;

将榲桲去皮、切成四瓣，并去除所有硬的部分；

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kwɪns] [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

to	a	Pound	of	Quinces	put	in	a	Pound	and	a	Half	of	Sugar	,
到	一个	磅	的	榲桲	放	在	一个	磅	和	一个	一半	的	糖	,

一磅榲桲配一磅半糖，

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][dʒuːs][ɒv; əv] ['bɑːb(ə)ri] , - [wɪð] ['wɔːtə(r)] , [æz; əz][juː; jʊ][duː; də]

and	half	a	Pint	of	Juice	of	Barberries	,	boil'd	with	Water	,	as	you	do
和	一半	一个	品脱	的	汁	的	小檗果	,	-	和	水	,	作为	你	做

['dʒeli] ,

Jelly	,
果冻	,

半品脱小檗果汁，加水煮沸，就像做果冻一样。

[ɔː(r)]['ʌðə(r)] [fruːt] ; [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [fɑːst] , [ænd; ənd] [breɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [smɔːl] ;

or	other	Fruit	;	boil	it	very	fast	,	and	break	it	very	small	;
或者	其他	水果	;	熬	它	非常	快速地	,	和	休息	它	非常	小的	;

或其他水果；快速煮沸，然后捣碎；

[wen] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ɔːl][tuː; tə] ['piːsɪz] , [ænd; ənd]['dʒeliz] , [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ɪˈnʌf] :

when	it	is	all	to	Pieces	,	and	jellies	,	it	is	enough	:
什么时候	它	是	全部	到	件	,	和	果冻	,	它	是	足够的	:

当一切都变成碎片和果冻时，这就足够了：

[ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv][ðə; ði] [pv; əv][ə; eɪ] ['veri] [faɪn] ['kʌlə(r)] ,

If	you	wou'd	have	the	Marmalet	of	a	very	fine	Colour	,
如果	你	会	有	这	玛尔玛莱特	的	一个	非常	美好的	颜色	,

如果你想要一只颜色非常漂亮的马马莱特羊羔，

[pʊt][ə; eɪ][fjuː] [blæk] ['bʊlɪs] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɑːb(ə)ri] [wen] [juː; jʊ] [meɪk] [ðə; ði]['dʒeli] . -

put	a	few	black	Bullace	to	the	Barberries	when	you	make	the	Jelly	.	46
放	一个	很少	黑色的	牛市	到	这	小檗果	什么时候	你	制作	这	果冻	.	-

制作果冻时，在小檗果里加几片黑牛肝菌。46

[tuː; tə] [prɪˈzɜːv] [həʊl] [kwɪns] .

To	preserve	Whole	Quinces	.
到	保存	所有的	榲桲	.

保存整颗榲桲。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [pv; əv] [kwɪns] - [ænd; ənd] [kwɔrtɚd] , [kʌt] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði] [hɑːd] ,

TAKE	a	Pound	of	Quince	par'd	and	quarter'd	,	cut	out	all	the	Hard	,
拿	一个	磅	的	榲	-	和	四分之一	,	切	出去	全部	这	难的	,

取一磅榲桲，切成四瓣，去掉所有硬的部分，

[pʊt][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː][ə; eɪ] [paʊnd] [pv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][pv; əv]['wɔːtə(r)] ,

put	to	it	a	Pound	of	fine	Sugar	and	half	a	Pint	of	Water	,
放	到	它	一个	磅	的	美好的	糖	和	一半	一个	品脱	的	水	,

加入一磅精糖和半品脱水，

[ænd; ənd][let][ˌaɪ ˈtiː][bɔɪl] ['veri] [fɑːst] - [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ɔːl][tuː; tə] ['piːsɪz] ; [teɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [pf] [ðə; ði]['faɪə(r)] ,

and	let	it	boil	very	fast	-	till	it	is	all	to	Pieces	;	take	it	off	the	Fire	,
和	让	它	熬	非常	快速地	-	直到	它	是	全部	到	件	;	拿	它	离开	这	火	,

让它快速煮沸，直到完全煮烂；然后关火。

[ænd; ənd] [breɪk] [ˌaɪ ˈtiː] ['veri] [wel] , [ðæt] [ðeə(r)][biː; bi][nəʊ] [lʌmps] [ɪn][ˌaɪ ˈtiː] ;

and	break	it	very	well	,	that	there	be	no	Lumps	in	it	;
和	休息	它	非常	出色地	,	那	那里	是	不	肿块	在	它	;

把它掰成细条，确保没有结块；

[bɔɪl][ˌaɪ ˈtiː] - [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] ['veri] [θɪk] [ænd; ənd] [wel] - ; [ðen] [teɪk] [faɪn] ['mʌzlɪn] ,

boil	it	-	till	it	is	very	thick	and	well	jelly'd	;	then	take	fine	Muslin	,
熬	它	-	直到	它	是	非常	厚的	和	出色地	-	;	然后	拿	美好的	细棉布	,

将其煮至非常浓稠且呈胶状；然后取细棉布，

[ænd; ənd][pʊt][jɔː(r); jə(r)] [kwɪns] ['ɪntuː][ˌaɪ ˈtiː] , [ænd; ənd] [taɪ] [ˌaɪ ˈtiː][ʌp] [raʊnd] .

and	put	your	Quinces	into	it	,	and	tye	it	up	round	.
和	放	你的	榲桲	进入	它	,	和	泰	它	向上	圆形的	.

把你的榲桲放进去，然后把袋子扎紧。

[ðɪs] ['kwɒntəti] [wɪl] [meɪk] [θriː] [kwɪns] .

This	Quantity	will	make	three	Quinces	.
这	数量	将要	制作	三	榲桲	.

这些材料可以做出三个榲桲。

[set][ðem; ðəm]['ɪntuː] [θriː] [pɒts] , [ɔː(r)]['tʃaɪnə] [kʌps] , [ðæt] [wɪl] [dʒʌst][həʊld][wʌn] ;

Set	them	into	three	Pots	,	or	China	Cups	,	that	will	just	hold	one	;
放	他们	进入	三	锅	,	或者	中国	杯子	,	那	将要	只是	抓住	一	;

将它们分别放入三个罐子或瓷杯中，每个罐子或瓷杯只能装一个；

[kʌt] [pf] [ðə; ði] [stɔːk] - [end][pv; əv][ðə; ði] [kwɪns] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ðə; ði][pɒt][ɔː(r)] [kʌp] ,

cut	off	the	Stalk	-	End	of	the	Quince	,	and	put	it	in	the	Pot	or	Cup	,
切	离开	这	茎	-	结尾	的	这	榲	,	和	放	它	在	这	锅	或者	杯子	,

切掉榲桲的茎部，然后将其放入锅或杯子中。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dent] [ɪn][ðə; ði] [kwɪns] , [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [laɪk] [ə; eɪ] [həʊl] [kwɪns] ;

to	make	a	Dent	in	the	Quince	,	that	it	may	be	like	a	whole	Quince	;
到	制作	一个	凹痕	在	这	榲	,	那	它	可能	是	喜欢	一个	所有的	榲	;

在榲榲上敲出一个凹痕，使它看起来像一个完整的榲榲；

[let] [ðem; ðəm] [stænd] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [deɪz] , [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['veri] [stɪf] ;

let	them	stand	two	or	three	Days	,	that	they	may	be	very	stiff	;
让	他们	站立	二	或者	三	天	,	那	他们	可能	是	非常	僵硬的	;

让它们放置两三天，直到它们变得非常坚硬；

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['mʌzlɪn] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [strɒŋ] ['dʒeli] [wɪð] ['æplz] [ænd; ənd] [kwɪns] :

take	them	out	of	the	Muslin	,	and	make	a	strong	Jelly	with	Apples	and	Quinces	:
拿	他们	出去	的	这	细棉布	,	和	制作	一个	强的	果冻	和	苹果	和	榲榲	:

将它们从棉布中取出，用苹果和榲榲制作浓稠的果冻：

[teɪk] [tuː] [paɪnts] [ɒv; əv] ['dʒeli] [ænd; ənd] [tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,

Take	two	Pints	of	Jelly	and	two	Pound	of	Sugar	,
拿	二	品脱	的	果冻	和	二	磅	的	糖	,

取两品脱果冻和两磅糖，

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [fɑːst] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['dʒeliz] ['veri] [wel] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [kwɪns] ,

boil	it	fast	'	till	it	jellies	very	well	;	then	put	in	the	Quinces	,
熬	它	快速地	-	直到	它	果冻	非常	出色地	;	然后	放	在	这	榲榲	,

快速煮沸至完全凝固成胶状；然后放入榲榲。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [hæv; həv] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [bɔɪlz] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [hɒt] ; [pʊt] them47

and	let	them	have	two	or	three	Boils	to	make	them	hot	;	put	them47
和	让	他们	有	二	或者	三	沸腾	到	制作	他们	热的	;	放	them47

再煮两三锅，使它们热透；把它们47

[ɪn] [pɒts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] , [wɪð] ['peɪpə(r)] [kləʊz] [tuː; tə] [ðem; ðəm] .

in	Pots	or	Glasses	,	with	Paper	close	to	them	.
在	锅	或者	眼镜	,	和	纸	关闭	到	他们	.

装在罐子或玻璃杯里，旁边放上纸。

[tuː; tə] [meɪk] [kwɪns] - [tʃɪps] .

To	make	Quince	-	Chips	.
到	制作	榲	-	薯片	.

制作榲榲片。

[peə(r)] [ðə; ði] [kwɪns] , [ænd; ənd] [slaɪs] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['wɔːtə(r)] ; [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; ; ;

PARE	the	Quinces	,	and	slice	them	into	Water	;	put	them	into	boiling	Water
削减	这	榲榲	,	和	片	他们	进入	水	;	放	他们	进入	沸腾	水

将榲榲去皮，切片放入沸水中；

[let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] [fɑːst] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['tendə(r)] , [bʌt; bət] [nɒt] [səʊ] [sɒft] [æz; əz] [tuː; tə] [breɪk] [ðem; ðəm] :

let	them	boil	fast	'	till	they	are	very	tender	,	but	not	so	soft	as	to	break	them	:
让	他们	熬	快速地	-	直到	他们	是	非常	投标	,	但	不是	所以	柔软的	作为	到	休息	他们	:

让它们快速煮至非常软嫩，但不要煮得太软以至于散开：

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [wɪð] [ə; eɪ] ['skɪmə(r)] , [leɪ] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [sɪv] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [wel]

Take	them	out	with	a	Skimmer	,	lay	them	on	a	Sieve	'	till	they	are	well
拿	他们	出去	和	一个	撇渣器	,	躺	他们	在	一个	筛	-	直到	他们	是	出色地

-

drain'd	,
-	,

用漏勺捞出，放在筛子上沥干水分。

[ænd; ənd] [hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] ['veri] [θɪk] ['sɪrəp] [ɒv; əv] - ['ʃʊgə(r)] ;

and	have	ready	a	very	thick	Syrup	of	clarify'd	Sugar	;
和	有	准备好	一个	非常	厚的	糖浆	的	-	糖	;

并准备好浓稠的澄清糖浆；

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] , [ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] - [tɪl] [ðeɪ]

put	them	into	as	much	as	will	cover	them	,	then	boil	them	'	till	they
放	他们	进入	作为	很多	作为	将要	覆盖	他们	,	然后	熬	他们	-	直到	他们

[ɑː(r); ə(r)] ['veri] [klɪə(r)] ,

are	very	clear	,
是	非常	清除	,

将它们放入锅中，水量以能完全盖住它们为宜，然后煮至完全透明。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [skɔːld] [ðem; ðəm] ; [ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ] [siː] [ðeɪ] [wɒnt] ['sɪrəp] ,

and	the	next	Day	scald	them	;	and	if	you	see	they	want	Syrup	,
和	这	下一个	天	烫伤	他们	;	和	如果	你	看	他们	想	糖浆	,

第二天用热水烫他们；如果你看到他们想要糖浆，

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [mɔː(r)] , [bʌt; bət] [let] [ˌaɪ 'tiː] [biː; bi] ['veri] [θɪk] : [skɔːld] [ðem; ðəm] [twaɪs] [mɔː(r)] ,

put	in	a	Pint	more	,	but	let	it	be	very	thick	:	Scald	them	twice	more	,
放	在	一个	品脱	更多的	,	但	让	它	是	非常	厚的	:	烫伤	他们	两次	更多的	,

再加一品脱，但要让汤汁非常浓稠：再烫两次，

[ðen] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒn] ['ɜːθn] [pleɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [stəʊv] , [sɪft] [ðem; ðəm] [wel] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] :

then	lay	them	out	on	Earthen	Plates	in	a	Stove	,	sift	them	well	with	Sugar	:
然后	躺	他们	出去	在	土	盘子	在	一个	火炉	,	筛	他们	出色地	和	糖	:

然后将它们铺在炉灶里的陶盘上，与糖充分混合过筛：

[tɜːn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [sɪft] [ðem; ðəm] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [draɪ] . -

Turn	them	and	sift	them	'	till	they	are	dry	.	48
转动	他们	和	筛	他们	-	直到	他们	是	干燥	.	-

翻动并筛干。48

[tuː; tə] [meɪk] [kwɪns] - [peɪst] .

To	make	Quince	-	Paste	.
到	制作	榲	-	粘贴	.

制作榅桲酱。

[peə(r)] [ðə; ði] [kwɪns] , [ænd; ənd] ['kwɔːtə(r)] [ðem; ðəm] ;

PARE	the	Quinces	,	and	quarter	them	;
削减	这	榅桲	,	和	四分之一	他们	;

将榅桲去皮，切成四瓣；

[tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kwɪns] [pʊt] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv]

to	a	Pound	of	Quince	put	half	a	Pound	of	Sugar	and	half	a	Pint	of
到	一个	磅	的	榲	放	一半	一个	磅	的	糖	和	一半	一个	品脱	的

['wɔːtə(r)] ;

Water	;
水	;

一磅榅桲配半磅糖和半品脱水；

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [fɑːst] - [tɪl] [ðə; ði] [kwɪns] [ɑː(r); ə(r)] [ɔːl] [tuː; tə] ['piːsɪz] ; [ðen] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [faɪn] ,

boil	it	fast	'	till	the	Quinces	are	all	to	Pieces	;	then	rub	it	very	fine	,
熬	它	快速地	-	直到	这	榅桲	是	全部	到	件	;	然后	擦	它	非常	美好的	,

快速煮沸，直到榅桲全部煮烂；然后将其搓成细粉。

- [tɪl] [ðeə(r)][biː; bi][nəʊ] [lʌmps] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['dʒeli][ɒv; əv]

-	till	there	be	no	Lumps	in	it	,	and	put	to	it	a	Pint	of	Jelly	of
-	直到	那里	是	不	肿块	在	它	,	和	放	到	它	一个	品脱	的	果冻	的

[kwɪns] ,

Quince	,
榅	,

搅拌至没有结块，然后加入一品脱榲桲果冻。

- [wɪð] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [rʌn] [θruː] [ə; eɪ]['dʒeli] -

boil'd	with	as	much	Water	as	will	cover	them	,	and	run	through	a	Jelly	-
-	和	作为	很多	水	作为	将要	覆盖	他们	,	和	跑步	通过	一个	果冻	-

[bæg] ;

bag	;
包	;

用足够的水煮沸，水量以能完全覆盖食材为宜，然后通过果冻袋过滤；

[bɔɪl][ðə; ði] [kwɪns] ['dʒeli][tə'geðə(r)] ,

boil	the	Quinces	Jelly	together	,
熬	这	榲桲	果冻	一起	,

将榲桲果冻一起煮沸，

[ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː][pʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] ;

and	to	a	Pint	of	it	put	a	Pound	and	a	Quarter	of	fine	Sugar	;
和	到	一个	品脱	的	它	放	一个	磅	和	一个	四分之一	的	美好的	糖	;

在一品脱牛奶中加入一磅四分之一的细糖；

[let][ˌaɪ 'tiː][skɔːld] , [bʌt; bət][nɒt][bɔɪl] , - [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['meltɪd] ; [skɪm][ˌaɪ 'tiː] ,

let	it	scald	,	but	not	boil	,	'	till	the	Sugar	is	melted	;	skim	it	,
让	它	烫伤	,	但	不是	熬	,	-	直到	这	糖	是	融化	;	撇去	它	,

让水微微沸腾，但不要煮沸，直到糖融化；撇去浮沫。

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði][stəʊv] ; [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] - ; [twaɪs] ['tɜːnɪŋ] [wɪl] [duː; də]

and	put	it	in	the	Stove	;	turn	it	when	it	is	candy'd	;	twice	turning	will	do
和	放	它	在	这	火炉	;	转动	它	什么时候	它	是	-	;	两次	转弯	将要	做

.

:

.

把它放进炉子里；烤至焦糖化后翻面；翻两次即可。

[tuː; tə] [meɪk] [kwɪns] [klɪə(r)] - [keɪks] .

To	make	Quince	Clear	-	Cakes	.
到	制作	榅	清除	-	蛋糕	.

制作榲桲透明蛋糕。

[peə(r)] , ['kwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] [kwɪns] [wɪð] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ,

Pare	,	quarter	,	and	boil	the	Quince	with	as	much	Water	as	will	cover	it	,
削减	,	四分之一	,	和	熬	这	榅	和	作为	很多	水	作为	将要	覆盖	它	,

将榲桲去皮、切成四瓣，然后加水煮至没过榲桲。

['pʊtɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] more49

putting	in	a	little	more49
推杆	在	一个	小的	more49

再投入一点49

[eɪtʃ]

H
H

H

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][bɔɪlz] , [bʌt; bət][nɒt] [tuː] [mʌtʃ] ; [let][ˌaɪ 'tiː][biː; bi][ə; eɪ] ['veri] [strɒŋ] ['dʒeli] ,

as	it	boils	,	but	not	too	much	;	let	it	be	a	very	strong	Jelly	,
作为	它	沸腾	,	但	不是	也	很多	;	让	它	是	一个	非常	强的	果冻	,

煮沸时不要煮过头；要煮成非常浓稠的果冻。

[ænd; ənd] [rʌn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] ['dʒeli] - [bæg] ;

and	run	it	through	a	Jelly	-	bag	;
和	跑步	它	通过	一个	果冻	-	包	;

然后用果冻袋过滤；

[pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['faɪnɪst] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['dʒeli] ;

put	a	Pound	and	a	Half	of	the	finest	sifted	Sugar	to	a	Pint	of	Jelly	;
放	一个	磅	和	一个	一半	的	这	最好的	筛过的	糖	到	一个	品脱	的	果冻	;

将一磅半上等过筛的糖加入一品脱果冻中；

[let] [ðə; ði] ['dʒeli] [bɔɪl] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ,

let	the	Jelly	boil	,	then	put	in	the	Sugar	,
让	这	果冻	熬	,	然后	放	在	这	糖	,

先把果冻煮沸，然后加入糖。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [skɔːld] - [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] ['meltɪd] ; [ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] ['streɪnə(r)] ,

and	let	it	scald	'	till	the	Sugar	is	melted	;	then	put	it	through	a	Strainer	,
和	让	它	烫伤	-	直到	这	糖	是	融化	;	然后	放	它	通过	一个	滤网	,

让它烧开，直到糖融化；然后用滤网过滤。

[leɪd] [ɪn] [ə; eɪ] [brɔːd] ['ɜːθn] [pæn] ; [fɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['lɪt(ə)l] [pɒts] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [hɑːd] -

laid	in	a	broad	Earthen	Pan	;	fill	it	in	little	Pots	,	and	when	it	is	hard	candy'd
铺设	在	一个	广阔	土	平底锅	;	充满	它	在	小的	锅	,	和	什么时候	它	是	难的	-

,

,

,

铺在宽大的陶罐里；分装到小罐子里，等它变成硬糖后，

[tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] ['glɑːsɪz] [æz; əz] ['ʌðə(r)] [klɪə(r)] - [keɪks] : ['kʌlə(r)] [ðə; ði] ['dʒeli] ,

turn	it	on	Glasses	as	other	Clear	-	Cakes	:	Colour	the	Jelly	,
转动	它	在	眼镜	作为	其他	清除	-	蛋糕	:	颜色	这	果冻	,

打开眼镜，像其他透明蛋糕一样：给果冻上色，

[ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] ['eni] [red] [kwɪns] [klɪə(r)] - [keɪks] , [wɪð] [ðə; ði] ['dʒeli] [ɒv; əv] [blæk] ['bʊlɪs] ,

if	you	wou'd	have	any	Red	Quince	Clear	-	Cakes	,	with	the	Jelly	of	black	Bullace	,
如果	你	会	有	任何	红色的	榅	清除	-	蛋糕	,	和	这	果冻	的	黑色的	牛市	,

如果你有红榲桲透明蛋糕，配上黑牛皮果冻的话，

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] [red] [ɪz] [ɪn] , [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] .

and	let	it	boil	after	the	Red	is	in	,	before	you	put	in	the	Sugar	.
和	让	它	熬	后	这	红色的	是	在	,	前	你	放	在	这	糖	.

加入红辣椒后，让它煮沸，然后再加入糖。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['gəʊldən] [ɔː(r)] ['kentɪʃ] - ['pɪpɪn] .

To	preserve	Golden	or	Kentish	-	Pippins	.
到	保存	金的	或者	肯特郡	-	皮平斯	.

为了保存金苹果或肯特苹果。

[bɔɪl] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] [æn; ən] ['ɒrɪndʒ] ['veri] ['tendə(r)] ,

BOIL	the	Rind	of	an	Orange	very	tender	,
熬	这	果皮	的	一个	橙子	非常	投标	,

将橙皮煮至非常软烂，

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [laɪ] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [deɪz] ; [ðen] [meɪk] [ə; eɪ] [strɒŋ] ['dʒeli] [wɪð]

and	let	it	lye	in	Water	two	or	three	Days	;	then	make	a	strong	Jelly	with
和	让	它	碱液	在	水	二	或者	三	天	;	然后	制作	一个	强的	果冻	和

['pɪpɪn] ,

Pippins	,
皮平斯	,

让它在水中浸泡两三天；然后用苹果制成浓稠的果冻。

[ænd; ənd] [rʌn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ]['dʒeli] - [bæg] .

and	run	it	through	a	Jelly	-	bag	.
和	跑步	它	通过	一个	果冻	-	包	.

然后把它通过果冻袋过滤。

[teɪk] ['gəʊldən] - ['pɪpɪn] , [peə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [skuːp] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði] [kɔːr] [æt; ət][ðə; ði] [stɔːk]

Take	Golden	-	Pippins	,	pare	them	,	and	scoop	out	all	the	Coar	at	the	Stalk
拿	金的	-	皮平斯	,	削减	他们	,	和	舀	出去	全部	这	科尔	在	这	茎

[end] : [tuː; tə] twelve50

End	:	To	twelve50
结尾	:	到	twelve50

取金苹果，削皮，挖出茎端的所有果肉：至十二点五十

['pɪpɪn] [pʊt] [tuː] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,

Pippins	put	two	Pound	of	Sugar	and	three	Quarters	of	a	Pint	of	Water	,
皮平斯	放	二	磅	的	糖	和	三	四分之一	的	一个	品脱	的	水	,

皮平斯放入两磅糖和四分之三品脱水，

[bɔɪl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][skɪm][ˌaɪ 'tiː] ; [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['pɪpɪn] [ænd; ənd][ðə; ði] ['ɒrɪndʒ] - [raɪnd][kʌt]

boil	the	Sugar	and	skim	it	;	put	in	the	Pippins	and	the	Orange	-	Rind	cut
熬	这	糖	和	撇去	它	;	放	在	这	皮平斯	和	这	橙子	-	果皮	切

['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] ;

into	thin	Slices	;
进入	薄的	切片	;

将糖煮沸并撇去浮沫；放入苹果核和切成薄片的橙皮；

[let][ðem; ðəm][bɔɪl][æz; əz][fɑːst][æz; əz] [ðeɪ] [kæn; kən] - [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['veri] [θɪk] ,

let	them	boil	as	fast	as	they	can	'	till	the	Sugar	is	very	thick	,
让	他们	熬	作为	快速地	作为	他们	能	-	直到	这	糖	是	非常	厚的	,

让它们快速煮沸，直到糖浆变得非常浓稠。

[ænd; ənd]['ɔːlməʊst][ə; eɪ]['kændi] ; [ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði] ['pɪpɪn] - ['dʒeli] ,

and	almost	a	Candy	;	then	put	in	a	Pint	of	the	Pippin	-	Jelly	,
和	几乎	一个	糖果	;	然后	放	在	一个	品脱	的	这	皮平	-	果冻	,

几乎像糖果一样；然后放入一品脱的皮平果冻，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] ['veri] [fɑːst] - [tɪl] [ðeɪ] ['dʒeli] ['veri] [wel] ;

and	boil	them	very	fast	'	till	they	jelly	very	well	;
和	熬	他们	非常	快速地	-	直到	他们	果冻	非常	出色地	;

快速煮沸，直到它们完全凝固成胶状；

[ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ] ['lɛmən] , [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][wʌn] [bɔɪl] ,

then	put	in	the	Juice	of	a	Lemmon	,	give	it	one	Boil	,
然后	放	在	这	汁	的	一个	莱蒙	,	给	它	一	熬	,

然后加入柠檬汁，煮沸一次。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [pɒts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] , [wɪð] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒ] [mɪksd] [wɪð] [ðem; ðəm] .

and	put	them	in	Pots	or	Glasses	,	with	the	Orange	mix'd	with	them	.
和	放	他们	在	锅	或者	眼镜	,	和	这	橙子	混合	和	他们	.

将它们放入罐子或玻璃杯中，与橙子混合在一起。

[ðə; ði] ['kentɪʃ] ['pɪpɪn] [ɑː(r); ə(r)]['betə(r)][ɪn] ['kwɔːtəz] [ðæn; ðən] [həʊl] .

The	Kentish	Pippins	are	better	in	Quarters	than	whole	.
这	肯特郡	皮平斯	是	更好的	在	四分之一	比	所有的	.

肯特苹果四分之一大小比整颗更好吃。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [həʊl] ['ɒrɪndʒɪz] [ɔː(r)] ['lɛmənz] .

To	preserve	Whole	Oranges	or	Lemmons	.
到	保存	所有的	橙子	或者	柠檬	.

用于保存整个橙子或柠檬。

[rɑːsp][ðem; ðəm]['veri] [θɪn] , [dʒʌst][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][raɪnd][ɒf] ; [leɪ][ðem; ðəm][ɪn]['wɔːtə(r)] ['twenti] [fɔː(r)]

RASP	them	very	thin	,	just	the	Outside	Rind	off	;	lay	them	in	Water	twenty	four
锉刀	他们	非常	薄的	,	只是	这	外部	果皮	离开	;	躺	他们	在	水	二十	四

['aʊəz] ;

Hours	;
小时	;

将它们刨得很薄，只去掉外皮；将它们浸泡在水中 24 小时；

[ðen] [set][ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [gʊd] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ;

then	set	them	on	the	Fire	with	a	good	Quantity	of	Water	;
然后	放	他们	在	这	火	和	一个	好的	数量	的	水	;

然后将它们放在火上，并加入大量的水；

[let][ðem; ðəm][bɔɪl] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['veri]['tendə(r)] ; [ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] [ə'gen] ,

let	them	boil	'	till	they	are	very	tender	;	then	put	them	in	cold	Water	again	,
让	他们	熬	-	直到	他们	是	非常	投标	;	然后	放	他们	在	寒冷的	水	再次	,

将它们煮至非常软烂；然后再次放入冷水中。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][laɪ] [tuː] [deɪz] ; [ðə; ði] ['lɛmənz] [niːd] [nɒt] [laɪ][bʌt; bət][wʌn][deɪ] ;

and	let	them	lye	two	Days	;	the	Lemmons	need	not	lye	but	one	Day	;
和	让	他们	碱液	二	天	;	这	柠檬	需要	不是	碱液	但	一	天	;

让它们躺两天；柠檬只需躺一天；

[ðen] , [tuː; tə][fɔː(r)] ['ɒrɪndʒɪz] [ɔː(r)] ['lɛmənz] put51

then	,	to	four	Oranges	or	Lemmons	put51
然后	,	到	四	橙子	或者	柠檬	put51

然后，给四个橙子或柠檬放51

H2

H2

H2

H2

[tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ; [bɔɪl][ænd; ənd][skɪm][ˌaɪ 'tiː] ,

two	Pound	of	fine	Sugar	and	a	Pint	of	Water	;	boil	and	skim	it	,
二	磅	的	美好的	糖	和	一个	品脱	的	水	;	熬	和	撇去	它	,

两磅细砂糖和一品脱水；煮沸后撇去浮沫。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] , [pʊt][ɪn][ðə; ði]['ɒrɪndʒɪz][ɔː(r)] ['lɛmənz] ,

and	when	it	is	cold	,	put	in	the	Oranges	or	Lemmons	,
和	什么时候	它	是	寒冷的	,	放	在	这	橙子	或者	柠檬	,

天气冷的时候，放入橙子或柠檬。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][laɪ][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] [deɪz] [ɪn][kəʊld]['sɪrəp] ;

and	let	them	lye	four	or	five	Days	in	cold	Syrup	;
和	让	他们	碱液	四	或者	五	天	在	寒冷的	糖浆	;

让它们在冷糖浆中浸泡四五天；

[ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][klɪə(r)] ;

then	boil	them	'	till	they	are	clear	;
然后	熬	他们	-	直到	他们	是	清除	;

然后将它们煮至透明；

[set][ðem; ðəm][baɪ][ɪn][æn; ən] ['ɜːθn] [pæn][ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] [mɔː(r)] ; [ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm][ə'gen] ,

set	them	by	in	an	Earthen	Pan	a	Day	or	two	more	;	then	boil	them	again	,
放	他们	经过	在	一个	土	平底锅	一个	天	或者	二	更多的	;	然后	熬	他们	再次	,

将它们放在陶锅里再焖一两天；然后再煮一次。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn]['dʒeli] , [ðʌs] : [teɪk] ['pɪpɪn] - ['dʒeli] ,

and	put	them	in	Jelly	,	thus	:	Take	Pippin	-	Jelly	,
和	放	他们	在	果冻	,	因此	:	拿	皮平	-	果冻	,

并将它们放入果冻中，如下所示：取皮平果冻，

[ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][pʊt][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv][faɪn]['ʃʊgə(r)] ;

and	to	a	Pint	put	a	Pound	of	fine	Sugar	;
和	到	一个	品脱	放	一个	磅	的	美好的	糖	;

每品脱牛奶中加入一磅精糖;

[bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] - [tɪl][ðə; ði]['dʒeli][ɪz]['veri] [strɒŋ] ; [ðen] [hiːt] [jɔː(r); jə(r)]['ɒrɪndʒɪz] ,

boil	it	'	till	the	Jelly	is	very	strong	;	then	heat	your	Oranges	,
熬	它	-	直到	这	果冻	是	非常	强的	;	然后	热	你的	橙子	,

煮至果冻非常浓稠; 然后加热橙子。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði]['dʒeli] , [wɪð] [hɑːf][ðeə(r)]['sɪrəp] ;

and	put	them	to	the	Jelly	,	with	half	their	Syrup	;
和	放	他们	到	这	果冻	,	和	一半	他们的	糖浆	;

将它们与一半的糖浆一起放入果冻中;

[bɔɪl][ðem; ðəm]['veri][fɑːst][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ; [wen] [juː; jʊ] [teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] [ðə; ði]

boil	them	very	fast	a	Quarter	of	an	Hour	;	when	you	take	them	off	the
熬	他们	非常	快速地	一个	四分之一	的	一个	小时	;	什么时候	你	拿	他们	离开	这

['faɪə(r)] ,

Fire	,
火	,

用沸水快速煮15分钟; 当你把它们从火上移开时,

[pʊt][ɪn][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['lɛmənz] ;

put	in	the	Juice	of	two	or	three	Lemmons	;
放	在	这	汁	的	二	或者	三	柠檬	;

放入两到三个柠檬的汁;

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][pɒts] [ðæt] [wɪl] [həʊld][ðə; ði]['dʒeli] :

put	them	in	Pots	that	will	hold	the	Jelly	:
放	他们	在	锅	那	将要	抓住	这	果冻	:

把它们放入能盛放果冻的罐子里:

[tuː; tə][fɔː(r)]['ɒrɪndʒɪz][juː; jʊ][meɪ][pʊt][wʌn][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['dʒeli] ,

To	four	Oranges	you	may	put	one	Pint	and	a	Half	of	Jelly	,
到	四	橙子	你	可能	放	一	品脱	和	一个	一半	的	果冻	,

四个橙子可以放一品脱半的果冻,

[ænd; ənd][wʌn][paʊnd][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

and	one	Pound	and	a	Half	of	Sugar	.
和	一	磅	和	一个	一半	的	糖	.

还有一磅半的糖。

['lɛmənz] [mʌst; məst][biː; bi] [dʌn] [baɪ] [ðəm'selvz] .

Lemmons	must	be	done	by	themselves	.
柠檬	必须	是	完毕	经过	他们自己	.

柠檬必须单独制作。

[sɛːvəl]['ɒrɪndʒɪz][ænd; ənd]['mæləgə] ['lɛmənz] [ɑː(r); ə(r)][best] . -

Sevil	Oranges	and	Malaga	Lemmons	are	best	.	52
塞维尔	橙子	和	马拉加	柠檬	是	最好的	.	-

塞维尔橙和马拉加柠檬是最好的。52

[tuː; tə][draɪ]['ɒrɪndʒɪz][ɪn] [nɒts] , [ɔː(r)] ['lɛmənz] .

To	dry	Oranges	in	Knots	,	or	Lemmons	.
到	干燥	橙子	在	绳结	,	或者	柠檬	.

将橙子或柠檬打结晾干。

[rɑːsp][ðə; ði]['ɒrɪndʒɪz][ɔː(r)] ['lɛmənz] [wɪð][ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] , [æz; əz][θɪn][ænd; ənd][æz; əz][smɔːl]

RASP	the	Oranges	or	Lemmons	with	a	sharp	Knife	,	as	thin	and	as	small
锉刀	这	橙子	或者	柠檬	和	一个	锋利的	刀	,	作为	薄的	和	作为	小的

[æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən] ,

as	you	can	,
作为	你	能	,

用锋利的刀将橙子或柠檬刮成薄片，越薄越小越好。

[ænd; ənd] [breɪk] [ðə; ði]['rɑːspɪŋ; 'ræspɪŋ][æz; əz]['lɪt(ə)l][æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən] ,

and	break	the	Rasping	as	little	as	you	can	,
和	休息	这	粗糙	作为	小的	作为	你	能	,

尽量少打断锉刀的使用，

[ðæt] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [raɪnd] [meɪ] [meɪk] [bʌt; bət] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [nɒts] ; [ðen] [kʌt][ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] ,

that	the	Outside	Rind	may	make	but	two	or	three	Knots	;	then	cut	the	Oranges	,
那	这	外部	果皮	可能	制作	但	二	或者	三	绳结	;	然后	切	这	橙子	,

外皮只需打两三个结；然后切开橙子，

[ænd; ənd] [pɪk] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði] [miːt] ; [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] [raɪnd] [meɪks] [ə'nʌðə(r)] [sɔːt] [ɒv; əv] [nɒts] :

and	pick	out	all	the	Meat	;	and	the	white	Rind	makes	another	Sort	of	Knots	:
和	挑选	出去	全部	这	肉	;	和	这	白色的	果皮	制作	其他	种类	的	绳结	:

把里面的肉都挑出来；剩下的白色果皮会形成另一种结状物：

[let] [bəuθ][ðə; ði] [raɪnd] [laɪ] [tuː] [deɪz] [ɪn][ə; eɪ] [sɪv] , [ɔː(r)] [brɔːd] [pæn] ,

Let	both	the	Rinds	lye	two	Days	in	a	Sieve	,	or	broad	Pan	,
让	两个都	这	果皮	碱液	二	天	在	一个	筛	,	或者	广阔	平底锅	,

将两块果皮放在筛子或宽口锅中静置两天。

[bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ][bɔɪl][ðem; ðəm] , [ɔː(r)] [ðeɪ] [wɪl] [breɪk] ; [ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,

before	you	boil	them	,	or	they	will	break	;	then	put	them	in	cold	Water	,
前	你	熬	他们	,	或者	他们	将要	休息	;	然后	放	他们	在	寒冷的	水	,

煮之前不要煮，否则容易碎；然后把它们放入冷水中。

[ænd; ənd][bɔɪl][ðem; ðəm][ə'baʊt][æn; ən]['aʊə(r)] ; [let][ðem; ðəm][dreɪn] [wel] [frɒm; frəm][ðə; ði]['wɔːtə(r)] ,

and	boil	them	about	an	Hour	;	let	them	drain	well	from	the	Water	,
和	熬	他们	关于	一个	小时	;	让	他们	流走	出色地	从	这	水	,

煮约一小时；沥干水分。

[ænd; ənd]['klærəfaɪ][æz; əz] [mʌtʃ] ['sɪŋg(ə)l] - ['ʃʊgə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ['veri] [wel] ;

and	clarify	as	much	single	-	refin'd	Sugar	as	will	cover	them	very	well	;
和	阐明	作为	很多	单身的	-	精炼	糖	作为	将要	覆盖	他们	非常	出色地	;

并澄清尽可能多的单精制糖，以使其完全覆盖；

[wen] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ɪz][kəʊld][pʊt][ðem; ðəm][ɪn] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] [deɪz] ;

when	the	Syrup	is	cold	put	them	in	,	and	let	them	stand	four	or	five	Days	;
什么时候	这	糖浆	是	寒冷的	放	他们	在	,	和	让	他们	站立	四	或者	五	天	;

等糖浆冷却后，把它们放进去，浸泡四五天；

[draɪ][ðem; ðəm][aʊt][æz; əz][juː; jʊ][juːz][ðem; ðəm] ; [ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [teɪk] ['eni] [aʊt][tuː; tə][draɪ] ,

dry	them	out	as	you	use	them	;	and	when	you	take	any	out	to	dry	,
干燥	他们	出去	作为	你	使用	他们	;	和	什么时候	你	拿	任何	出去	到	干燥	,

使用后要及时晾干；每次取出晾干时，

[bɔɪl][ðem; ðəm] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [liːv] [ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] .

boil	them	which	you	leave	in	the	Syrup	.
熬	他们	哪个	你	离开	在	这	糖浆	.

将它们煮沸，然后留在糖浆中。

[ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] - [aʊt] [ðʌs] : [teɪk] [æz; əz] ['meni] [æz; əz][juː; jʊ][dɪ'zaɪə(r)][tuː; tə][draɪ] ;

They	must	be	candy'd	out	thus	:	Take	as	many	as	you	desire	to	dry	;
他们	必须	是	-	出去	因此	:	拿	作为	许多	作为	你	欲望	到	干燥	;

必须按以下方式进行糖渍处理：取任意数量的糖渍糖进行晾干；

[ðə; ði] [waɪt] [hɑ:vz] [mʌst; məst][bi:; bi][kʌt][ɪn] [rɪŋz] , [ɔ:(r)] ['kwɔ:təz] , [æz; əz][ju:; jʊ][laɪk][ðem; ðəm] ;

the	white	Halves	must	be	cut	in	Rings	,	or	Quarters	,	as	you	like	them	;
这	白色的	一半	必须	是	切	在	戒指	,	或者	四分之一	,	作为	你	喜欢	他们	;

then53

then53

then53

将白色的半块切成环状或四分之一大小，随你喜欢；然后53

[teɪk] [æz; əz] [mʌtʃ] - ['ʃʊgə(r)][æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ; [bɔɪl][ðem; ðəm] ['veri] [fɑ:st][ə; eɪ]

take	as	much	clarify'd	Sugar	as	will	cover	them	;	boil	them	very	fast	a
拿	作为	很多	-	糖	作为	将要	覆盖	他们	;	熬	他们	非常	快速地	一个

[greɪt] [waɪl] ,

great	while	,
伟大的	尽管	,

取足量的澄清糖，盖住食材；快速煮沸很长时间。

- [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ʃæl; ʃəl] [bləʊ] , [wɪtʃ] [ju:; jʊ] [meɪ] [si:] , [ɪf] [ju:; jʊ][pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['leɪdl] [wɪð] [həʊlz] ,

' till	the	Sugar	shall	blow	,	which	you	may	see	,	if	you	put	in	a	Ladle	with	Holes	,
- 直到	这	糖	将	吹	,	哪个	你	可能	看	,	如果	你	放	在	一个	勺子	和	孔	,

直到糖膨胀起来，如果你把它放进一个带孔的勺子里，你就能看到这一幕。

[ænd; ənd] [bləʊ] [θru:] - , [ju:; jʊ] [wɪl] [si:] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][flai][frɒm; frəm][ðə; ði] ['leɪdl] ; [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'ti:]

and	blow	thro	'	,	you	will	see	the	Sugar	fly	from	the	Ladle	;	then	take	it
和	吹	喉咙	-	,	你	将要	看	这	糖	飞	从	这	勺子	;	然后	拿	它

[ɒf] ,

off	,
离开	,

对着勺子吹气，你会看到糖从勺子里飞出来；然后把它拿开。

[ænd; ənd] [rʌb] [ðə; ði] ['kændi] [ə'genst] [ðə; ði][pæn] [saɪdz] , [ænd; ənd] [raʊnd] [ðə; ði] ['bɒtəm] , - [tɪl] [ðə; ði]

and	rub	the	Candy	against	the	Pan	Sides	,	and	round	the	Bottom	,	' till	the
和	擦	这	糖果	反对	这	平底锅	侧面	,	和	圆形的	这	底部	,	- 直到	这

['ʃʊgə(r)] [lʊks] ['ɔɪli] ;

Sugar	looks	Oily	;
糖	看起来	油腻的	;

将糖果涂抹在平底锅的侧面和底部，直到糖看起来油腻腻的；

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm][aʊt][ɒn][ə; eɪ] [sɪv] , [tu:; tə][let][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][rʌn][frɒm; frəm][ðem; ðəm] ;

then	put	them	out	on	a	Sieve	,	to	let	the	Sugar	run	from	them	;
然后	放	他们	出去	在	一个	筛	,	到	让	这	糖	跑步	从	他们	;

然后将它们放在筛子上，让糖从筛子里流出来；

[ænd; ənd][æz; əz] [kwɪk] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] [leɪ][ðem; ðəm][ɪn] [nɒts] [ɒn]['nʌðə(r)] [sɪv] ; [set][ðem; ðəm][ɪn]

and	as	quick	as	possible	lay	them	in	Knots	on	another	Sieve	;	set	them	in
和	作为	快的	作为	可能的	躺	他们	在	绳结	在	其他	筛	;	放	他们	在

[ə; eɪ] [stəʊv] ,

a	Stove	,
一个	火炉	,

然后尽快将它们打结放在另一个筛子上；把它们放在炉子里，

[ðeɪ] [wɪl] [bi:; bi][draɪ][ɪn][æn; ən]['aʊə(r)][ɔ:(r)] [tu:] :

they	will	be	dry	in	an	Hour	or	two	:
他们	将要	是	干燥	在	一个	小时	或者	二	:

一两个小时后就会干透：

[ɪf] [ju:; jʊ][du:; də][bʌt; bət][ə; eɪ] [fju:] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ,

If	you	do	but	a	few	at	a	Time	,
如果	你	做	但	一个	很少	在	一个	时间	,

如果你一次只做几个，

[ðə; ði] ['sɪrəp] [juː; jʊ] [pʊt] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [æt; ət] [fɜːst] [wɪl] [duː; də] [ðem; ðəm] [aʊt] .

the	**Syrup**	**you**	**put**	**to**	**them**	**at**	**first**	**will**	**do**	**them**	**out**	**.**
这	糖浆	你	放	到	他们	在	第一的	将要	做	他们	出去	.

你一开始就给他们喂糖浆，这会害死他们的。

[həʊl] ['ɒrɪndʒɪz] [ɔː(r)] ['lɛmənz] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] , ['əʊnlɪ] [bɔɪl] [ðə; ði] [həʊl] ['ɑːftə(r)]

Whole	**Oranges**	**or**	**Lemmons**	**are**	**done**	**the**	**same**	**Way**	**,**	**only**	**boil**	**the**	**whole**	**after**
所有的	橙子	或者	柠檬	是	完毕	这	相同的	方式	,	仅有的	熬	这	所有的	后

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] - ,

they	**are**	**rasp'd**	**,**
他们	是	-	,

整个橙子或柠檬的做法相同，只是需要先将果肉刨成丝，然后再整个煮熟。

[ænd; ənd] [kʌt] [ə; eɪ] [həʊl] [æt; ət] [ðə; ði] [tɒp] , [ænd; ənd] [pɪk] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [miːt] ['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]

and	**cut**	**a**	**Hole**	**at**	**the**	**Top**	**,**	**and**	**pick**	**out**	**all**	**the**	**Meat**	**after**	**they**	**are**
和	切	一个	洞	在	这	顶部	,	和	挑选	出去	全部	这	肉	后	他们	是

- ,

boil'd	**,**
-	,

在顶部切个洞，煮熟后把肉都挑出来。

[ænd; ənd] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] ;

and	**before**	**they**	**are**	**put**	**in**	**the**	**Syrup**	**;**
和	前	他们	是	放	在	这	糖浆	;

在放入糖浆之前；

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [leɪd] [ɒn] [ə; eɪ] [sɪv] [tuː; tə] [draɪ] , [pʊt] [ðə; ði] [piːs] [ɪn] [ə'gen] . -

and	**when**	**they**	**are**	**laid**	**on**	**a**	**Sieve**	**to**	**dry**	**,**	**put**	**the**	**Piece**	**in**	**again**	**.**	**54**
和	什么时候	他们	是	铺设	在	一个	筛	到	干燥	,	放	这	片	在	再次	.	-

将它们放在筛子上晾干后，再把那块放进去。54

[tuː; tə] [meɪk] ['tʃaɪnə] [tʃɪps] .

To	**make**	**China**	**Chips**	**.**
到	制作	中国	薯片	.

制造中国芯片。

[kʌt] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] ['tʃaɪnə] ['ɒrɪndʒɪz] [ɪn] [lɒŋ] [tʃɪps] , [bʌt; bət] ['veri] [θɪn] ,

CUT	**the**	**Rind**	**of**	**China**	**Oranges**	**in**	**long**	**Chips**	**,**	**but**	**very**	**thin**	**,**
切	这	果皮	的	中国	橙子	在	长的	薯片	,	但	非常	薄的	,

将中国橙子的皮切成细长条，但要切得很薄。

[ænd; ənd] [wɪð] [nʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [waɪt] ; [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtə(r)] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri]

and	**with**	**none**	**of**	**the**	**White**	**;**	**boil**	**them**	**in**	**Water**	**'**	**till**	**they**	**are**	**very**
和	和	没有任何	的	这	白色的	;	熬	他们	在	水	-	直到	他们	是	非常

['tendə(r)] ;

tender	**;**
投标	;

不加任何白色部分；用水煮至非常软烂；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['veri] [θɪk] [kəʊld] ['sɪrəp] [ɒv; əv] -

then	**drain**	**them**	**,**	**and**	**put**	**them**	**into**	**a**	**very**	**thick**	**cold**	**Syrup**	**of**	**clarify'd**
然后	流走	他们	,	和	放	他们	进入	一个	非常	厚的	寒冷的	糖浆	的	-

['ʃʊgə(r)] ;

Sugar	**;**
糖	;

然后将它们沥干，放入非常浓稠的冷澄清糖浆中；

[let] [ðem; ðəm] [laɪ] [ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] ; [ðen] [skɔːld] [ðem; ðəm] ,

let	**them**	**lye**	**a**	**Day**	**or**	**two**	**;**	**then**	**scald**	**them**	**,**
让	他们	碱液	一个	天	或者	二	;	然后	烫伤	他们	,

让它们躺上一两天；然后用热水烫一下。

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][kəʊld] [leɪ] [ðem; ðəm][tuː; tə][draɪ][ɒn] ['ɜːθn] [pleɪts] [ɪn][ə; eɪ] [stəʊv] .

and	when	they	are	cold	lay	them	to	dry	on	Earthen	Plates	in	a	Stove	.
和	什么时候	他们	是	寒冷的	躺	他们	到	干燥	在	土	盘子	在	一个	火炉	.

冷却后，将它们放在陶盘上，置于炉灶中晾干。

[sɛːvəl] ['ɒrɪndʒɪz] [wɪl] [duː; də][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] , [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgə(r)] ,

Sevil	Oranges	will	do	the	same	Way	,	if	you	like	them	with	a	little	Sugar	,
塞维尔	橙子	将要	做	这	相同的	方式	,	如果	你	喜欢	他们	和	一个	小的	糖	,

塞维尔橙子也可以这样做，如果你喜欢加点糖的话。

[ænd; ənd] ['veri] ['bɪtə(r)] .

and	very	bitter	.
和	非常	苦的	.

而且非常苦。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] - [peɪst] .

To	make	Orange	-	Paste	.
到	制作	橙子	-	粘贴	.

制作橙酱。

[rɑːsp] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] , [ænd; ənd] [juː; jʊ] [meɪ] [meɪk] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [fɔː(r); fə(r)] [nɒts] ; [ðen] [kʌt] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] ,

RASP	the	Oranges	,	and	you	may	make	the	Outside	for	Knots	;	then	cut	the	Oranges	,
锉刀	这	橙子	,	和	你	可能	制作	这	外部	为了	绳结	;	然后	切	这	橙子	,

用锉刀锉掉橙子的皮，你可以把橙子外侧打结；然后切开橙子，

[ænd; ənd] [pɪk] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði] [miːt] , [ænd; ənd][ɔːl][ðə; ði] [stəʊnz] [frɒm; frəm][ðə; ði] [miːt] ;

and	pick	out	all	the	Meat	,	and	all	the	Stones	from	the	Meat	;
和	挑选	出去	全部	这	肉	,	和	全部	这	石头	从	这	肉	;

把所有的肉和肉里的石头都挑出来；

[bɔɪl] [ðə; ði] [waɪt] [raɪnd] ['veri] ['tendə(r)] , [dreɪn] [ðem; ðəm] [wel] , [ænd; ənd] [biːt] [ðem; ðəm] [faɪn] ;

boil	the	white	Rinds	very	tender	,	drain	them	well	,	and	beat	them	fine	;
熬	这	白色的	果皮	非常	投标	,	流走	他们	出色地	,	和	打	他们	美好的	;

将白皮煮至非常软烂，沥干水分，捣碎；

[tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] [pʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][ðə; ði]['biːt(ə)n][raɪnd] ;

to	a	Pint	and	half	of	the	Meat	put	a	Pound	of	the	beaten	Rind	;
到	一个	品脱	和	一半	的	这	肉	放	一个	磅	的	这	被打败	果皮	;

一品脱肉加上一半肉，再加入一磅打碎的牛皮；

[mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] ; [ðen] put55

mix	it	well	,	make	it	scalding	hot	;	then	put55
混合	它	出色地	,	制作	它	烫	热的	;	然后	put55

充分搅拌，加热至滚烫；然后放入55

[ɪn] [θriː] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] ['sɪftɪd] [θruː] - [æn; ən][heə(r)] [sɪv] ; [stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] [ɪn] ,

in	three	Pound	of	fine	Sugar	sifted	thro	'	an	Hair	Sieve	;	stir	it	well	in	,
在	三	磅	的	美好的	糖	筛过的	喉咙	-	一个	头发	筛	;	搅拌	它	出色地	在	,

将三磅细砂糖用细筛过筛，充分搅拌均匀。

[ænd; ənd][skɔːld][ˌaɪ 'tiː] - [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] [wel] ['meltɪd] ;

and	scald	it	'	till	the	Sugar	is	well	melted	;
和	烫伤	它	-	直到	这	糖	是	出色地	融化	;

用沸水煮至糖完全融化；

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [θriː] [lɑːdʒ] ['lɛmənz] : [pʊt][ðə; ði] [peɪst] [ɪn] [flæt] ['ɜːθn] [pænz] ,

then	put	in	the	Juice	of	three	large	Lemmons	:	Put	the	Paste	in	flat	Earthen	Pans	,
然后	放	在	这	汁	的	三	大的	柠檬	:	放	这	粘贴	在	平坦的	土	平底锅	,

然后加入三个大柠檬的汁：将糊状物放入平底陶罐中，

[ɔː(r)] [diːp] [pleɪts] ; [set][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [stəʊv] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] - ; [ðen] [drɒp][ˌaɪ 'tiː][ɒn] ['glɑːsɪz] :

or	deep	Plates	;	set	it	in	the	Stove	'	till	it	is	candy'd	;	then	drop	it	on	Glasses	:
或者	深的	盘子	;	放	它	在	这	火炉	-	直到	它	是	-	;	然后	降低	它	在	眼镜	:

或者用深盘盛装；放在炉子上烤至糖渍；然后淋在玻璃杯上：

[let] [wɒt] [ɪz] [tuː] [θɪn] [tuː; tə][drɒp][stænd] - [tɪl] - [tɪz] - [ə'gen] : [wʌns] ['tɜːnɪŋ] [wɪl] [draɪ][ˌaɪ 'tiː] .

Let	what	is	too	thin	to	drop	stand	'	till	'	tis	candy'd	again	:	Once	turning	will	dry	it	.
让	什么	是	也	薄的	到	降低	站立	-	直到	-	的	-	再次	:	一次	转弯	将要	干燥	它	.

太稀而无法滴落的部分，就让它静置一会儿，直到再次糖化：翻面一次就能把它晾干。

[sɛːvəl] ['ɒrɪndʒɪz] [meɪk] [ðə; ði][best] .

Sevil	Oranges	make	the	best	.
塞维尔	橙子	制作	这	最好的	.

塞维尔橙子是最好的。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] - [drɒps] .

To	make	Orange	-	Drops	.
到	制作	橙子	-	滴	.

制作橙汁。

[teɪk] [ə'baʊt][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['ɒrɪndʒɪz] , [skwiːz] [aʊt][ðə; ði][dʒuːs] , [bɔɪl][ðə; ði][raɪnd] ['veri] ['tendə(r)] ,

TAKE	about	a	Dozen	Oranges	,	squeeze	out	the	Juice	,	boil	the	Rind	very	tender	,
拿	关于	一个	打	橙子	,	挤	出去	这	汁	,	熬	这	果皮	非常	投标	,

取约十二个橙子，挤出橙汁，将橙皮煮至非常软烂，

[kʌt] [aʊt] [məʊst][ɒv; əv][ðə; ði] [waɪt] , [ænd; ənd] [biːt] [ðə; ði] ['jeləʊ] [raɪnd] ['veri] [faɪn] ;

cut	out	most	of	the	White	,	and	beat	the	yellow	Rind	very	fine	;
切	出去	最多	的	这	白色的	,	和	打	这	黄色的	果皮	非常	美好的	;

切掉大部分白色部分，并将黄色果皮捣成细粉；

[rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] - [æn; ən][heə(r)] [sɪv] ,

rub	it	thro	'	an	Hair	Sieve	,
擦	它	喉咙	-	一个	头发	筛	,

用毛发筛过滤一下，

[ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][ðə; ði] [pʌlp] [pʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)]

and	to	a	Pound	of	the	Pulp	put	a	Pound	and	a	Half	of	fine	Sugar
和	到	一个	磅	的	这	纸浆	放	一个	磅	和	一个	一半	的	美好的	糖

,

,

,

每磅果肉加入一磅半精糖，

['sɪftɪd] [θruː] - [æn; ən][heə(r)] [sɪv] ; [mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wel] [ɪn] ,

sifted	thro	'	an	Hair	Sieve	;	mix	it	well	in	,
筛过的	喉咙	-	一个	头发	筛	;	混合	它	出色地	在	,

用毛发筛过筛；充分混合，

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði][dʒuːs] - [tɪl] [juː; jʊ] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [θɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][drɒp][frɒm; frəm][ə; eɪ] [tiː] -

and	put	in	the	Juice	'	till	you	make	it	thin	enough	to	drop	from	a	Tea	-
和	放	在	这	汁	-	直到	你	制作	它	薄的	足够的	到	降低	从	一个	茶	-

[spuːn] :

Spoon	:
勺子	:

然后加入果汁，直到酱汁稀到可以用茶匙舀起为止：

[drɒp] [ˌaɪ 'tiː][ɒn] ['glɑːsɪz] , [ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][baɪ][ðə; ði]['faɪə(r)] ; [let][ˌaɪ 'tiː][stænd][ðeə(r)] [ə'baʊt] [tuː]

Drop	it	on	Glasses	,	and	set	it	by	the	Fire	;	let	it	stand	there	about	two
降低	它	在	眼镜	,	和	放	它	经过	这	火	;	让	它	站立	那里	关于	二

['aʊəz] ,

Hours	,
小时	,

把它倒在玻璃杯上，放在火边；让它在那里放置大约两个小时。

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ə; eɪ] [stəʊv] ;
and **then** **put** **it** **in** **a** **Stove** **;**
和 然后 放 它 在 一个 火炉 ;

然后把它放进炉子里；

[nekst] [deɪ] [tɜːn] [ˌaɪ ˈtiː] : [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [draɪ] [ɪn] ['twenti] [fɔː(r)] ['aʊəz] .
next **Day** **turn** **it** **:** **it** **will** **be** **dry** **in** **twenty** **four** **Hours** **.**
下一个 天 转动 它 : 它 将要 是 干燥 在 二十 四 小时 .

第二天翻过来：24小时后就会干透。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] - .
To **make** **Orange** **-** **Marmalet** **.**
到 制作 橙子 - 玛尔玛莱特 .

制作橙子马马莱。

[rɑːsp] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] , [kʌt] [aʊt] [ðə; ði] [miːt] , [bɔɪl] [ðə; ði] [raɪnd] ['veri] ['tendə(r)] , [ænd; ənd] [biːt]
RASP **the** **Oranges** **,** **cut** **out** **the** **Meat** **,** **boil** **the** **Rinds** **very** **tender** **,** **and** **beat**
锉刀 这 橙子 , 切 出去 这 肉 , 熬 这 果皮 非常 投标 , 和 打
[ðem; ðəm] ['veri] [faɪn] ;
them **very** **fine** **;**
他们 非常 美好的 ;

将橙子刮皮，取出果肉，将橙皮煮至非常软烂，然后捣成细粉；

[ðen] [teɪk] [θriː] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [bɔɪl] [ænd; ənd] [skɪm]
then **take** **three** **Pound** **of** **fine** **Sugar** **and** **a** **Pint** **of** **Water** **,** **boil** **and** **skim**
然后 拿 三 磅 的 美好的 糖 和 一个 品脱 的 水 , 熬 和 撇去
[ˌaɪ ˈtiː] ;
it **;**
它 ;

然后取三磅细砂糖和一品脱水，煮沸并撇去浮沫；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [raɪnd] , [bɔɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [fɑːst] - [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] ['veri] [θɪk] ;
then **put** **in** **a** **Pound** **of** **Rind** **,** **boil** **it** **fast** **'** **till** **the** **Sugar** **is** **very** **thick** **;**
然后 放 在 一个 磅 的 果皮 , 熬 它 快速地 - 直到 这 糖 是 非常 厚的 ;

然后放入一磅果皮，快速煮沸，直到糖浆变得非常浓稠；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [miːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒ] ,
then **put** **in** **a** **Pint** **of** **the** **Meat** **of** **the** **Orange** **,**
然后 放 在 一个 品脱 的 这 肉 的 这 橙子 ,

然后放入一品脱橙肉，

([ðə; ði] [siːdz] ['biːɪŋ] [aʊt]) [ænd; ənd] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['veri] [strɒŋ] ['pɪpɪn] - ['dʒeli] ; [bɔɪl] [ɔːl]
(**the** **Seeds** **being** **pick'd** **out** **)** **and** **a** **Pint** **of** **very** **strong** **Pippin** **-** **Jelly** **;** **boil** **all**
(这 种子 存在 挑选 出去) 和 一个 品脱 的 非常 强的 皮平 - 果冻 ; 熬 全部
[tə'geðə(r)] ['veri] [fɑːst] ,
together **very** **fast** **,**
一起 非常 快速地 ,

（挑出种子）和一品脱浓稠的苹果果冻；将所有材料快速煮沸，

- [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] ['dʒeliz] ['veri] [wel] , [wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] ;
' **till** **it** **jellies** **very** **well** **,** **which** **will** **be** **half** **an** **Hour** **;**
- 直到 它 果冻 非常 出色地 , 哪个 将要 是 一半 一个 小时 ;

直到它完全凝固成胶状，这大约需要半小时；

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [pɒts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] , [wɪð] ['peɪpəz] [kləʊz] [tuː; tə] [ˌaɪ ˈtiː] .
then **put** **it** **in** **Pots** **or** **Glasses** **,** **with** **Papers** **close** **to** **it** **.**
然后 放 它 在 锅 或者 眼镜 , 和 文件 关闭 到 它 .

然后把它放在罐子或玻璃杯里，旁边放上纸张。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] [ɔː(r)] ['lɛmən] [klɪə(r)] - [keɪks] .

To	make	Orange	or	Lemmon	Clear	-	Cakes	.
到	制作	橙子	或者	莱蒙	清除	-	蛋糕	.

制作橙子或柠檬口味的透明蛋糕。

[meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [strɒŋ] ['pɪpɪn] - ['dʒeli] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [rʌn] [θruː] - [ə; eɪ]['dʒeli] - [bæg] , [teɪk] [ə; eɪ]

MAKE	a	very	strong	Pippin	-	Jelly	;	when	it	is	run	thro	'	a	Jelly	-	bag	,	take	a
制作	一个	非常	强的	皮平	-	果冻	;	什么时候	它	是	跑步	喉咙	-	一个	果冻	-	包	,	拿	一个

[kwɔːt] [ɒv; əv]['dʒeli] ,

Quart	of	Jelly	,
夸脱	的	果冻	,

制作一种非常浓稠的苹果果冻；将其过果冻袋后，取一夸脱果冻，

[ænd; ənd] the57

and	the57
和	the57

以及57

[aɪ]

I
我

我

[miːt] [ɒv; əv] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['ɒrɪndʒɪz] , [bɔɪl][ðem; ðəm][tə'geðə(r)] , [ænd; ənd][rʌb][ˌaɪ 'tiː][θruː] - [ə; eɪ]

Meat	of	three	or	four	Oranges	,	boil	them	together	,	and	rub	it	thro	'	a
肉	的	三	或者	四	橙子	,	熬	他们	一起	,	和	擦	它	喉咙	-	一个

['dʒeli] - [bæg] [ə'gen] ;

Jelly	-	bag	again	;
果冻	-	包	再次	;

取三四个橙子的果肉，一起煮，再用果冻袋揉搓一遍；

[ðen] [teɪk] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] - [dʒuːs] , [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd]

then	take	a	Quarter	of	a	Pint	of	Orange	-	Juice	,	a	Quarter	of	a	Pound
然后	拿	一个	四分之一	的	一个	品脱	的	橙子	-	汁	,	一个	四分之一	的	一个	磅

[ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] ,

of	fine	Sugar	,
的	美好的	糖	,

然后取四分之一品脱橙汁，四分之一磅细砂糖，

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][hæv; həv][ə; eɪ] [bɔɪl] ; [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)]['dʒeli] , [bʌt; bət][fɜːst] ['meʒə(r)]

and	let	it	have	a	Boil	;	then	put	it	into	your	Jelly	,	but	first	measure
和	让	它	有	一个	熬	;	然后	放	它	进入	你的	果冻	,	但	第一的	措施

[jɔː(r); jə(r)]['dʒeli] ;

your	Jelly	;
你的	果冻	;

让它煮沸；然后把它放入果冻中，但首先要量好果冻的量；

[pʊt] [hɑːf][ðə; ðɪ] ['sɪrəp] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] ['ɒrɪndʒɪz] [tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][dʒuːs] ,

put	half	the	Syrup	of	the	Oranges	to	a	Pint	of	Juice	,
放	一半	这	糖浆	的	这	橙子	到	一个	品脱	的	汁	,

将一半的橙汁糖浆加入一品脱橙汁中，

[ænd; ənd][ðə; ðɪ] [ˌaʊt'saɪd] [ɒv; əv][æn; ən] ['ɒrɪndʒ] , - [ɪn] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['wɔːtəz] , [ænd; ənd] [ʃred]

and	the	Outside	of	an	Orange	,	boil'd	in	two	or	three	Waters	,	and	shred
和	这	外部	的	一个	橙子	,	-	在	二	或者	三	沃特斯	,	和	撕碎

['veri] [faɪn] ;

very	fine	;
非常	美好的	;

将橙子的外皮在两到三次水中煮沸，然后切成细丝；

[meɪk] [ðem; ðəm] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] [tə'geðə(r)] ;

make	them	scalding	hot	together	;
制作	他们	烫	热的	一起	;

把它们一起烧到滚烫；

[ðen] [tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['dʒeli] [teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

then	to	a	Pint	of	Jelly	take	a	Pound	and	a	Half	of	Sugar	,
然后	到	一个	品脱	的	果冻	拿	一个	磅	和	一个	一半	的	糖	,

然后，在一品脱果冻中加入一磅半的糖。

['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ]['kændi] ; [ðen] [pʊt][ɪn][jɔː(r); jə(r)]['dʒeli] , [bʌt; bət][nɒt][ˌɔːltə'geðə(r)] ;

boiling	the	Sugar	to	a	Candy	;	then	put	in	your	Jelly	,	but	not	altogether	;
沸腾	这	糖	到	一个	糖果	;	然后	放	在	你的	果冻	,	但	不是	共	;

将糖熬成糖浆；然后加入果冻，但不要全部加入；

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [bɔɪl][ɪn][ðə; ði][hɒt]['ʃʊgə(r)] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt][draɪ] :

because	if	it	all	boil	in	the	hot	Sugar	,	it	will	not	dry	:
因为	如果	它	全部	熬	在	这	热的	糖	,	它	将要	不是	干燥	:

因为如果所有东西都在热糖里煮沸，就不会变干：

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [dʌn] ['bɔɪlɪŋ] , [pʊt][ɪn][ðə; ði][rest] ;

As	soon	as	it	has	done	boiling	,	put	in	the	rest	;
作为	很快	作为	它	有	完毕	沸腾	,	放	在	这	休息	;

水烧开后，立即倒入剩余的食材；

[set][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] - [tɪl] [ɔːl][ðə; ði]['kændi][ɪz] [wel] ['meltɪd] ;

set	it	over	the	Fire	'	till	all	the	Candy	is	well	melted	;
放	它	超过	这	火	-	直到	全部	这	糖果	是	出色地	融化	;

把它放在火上，直到所有的糖果都完全融化；

[bʌt; bət] [teɪk] [keə(r)][ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [bɔɪl] ; [ðen] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪn]['lɪt(ə)l][pɒts] ,

but	take	Care	it	does	not	boil	;	then	fill	it	in	little	Pots	,
但	拿	关心	它	做	不是	熬	;	然后	充满	它	在	小的	锅	,

但要注意不要煮沸；然后用小锅盛装，

[draɪ][ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][ɒn] ['glɑːsɪz] , [æz; əz]['ʌðə(r)][klɪə(r)] - [keɪks] .

dry	and	turn	it	on	Glasses	,	as	other	Clear	-	Cakes	.
干燥	和	转动	它	在	眼镜	,	作为	其他	清除	-	蛋糕	.

晾干后，像其他透明蛋糕一样，将其翻转到玻璃杯上。

['lɛmənz] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] . -

Lemmons	are	done	the	same	Way	.	58
柠檬	是	完毕	这	相同的	方式	.	-

柠檬的做法也一样。58

[tuː; tə] [meɪk] ['pɒmɪgrænɪt] [klɪə(r)] - [keɪks] .

To	make	Pomegranate	Clear	-	Cakes	.
到	制作	石榴	清除	-	蛋糕	.

制作石榴透明蛋糕。

[meɪk] [ə; eɪ] [strɒŋ] ['pɪpɪn] - ['dʒeli] , [ænd; ənd][slaɪs][ə; eɪ] ['lɛmən] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] , [raɪnd][ænd; ənd][ɔːl] ;

MAKE	a	strong	Pippin	-	Jelly	,	and	slice	a	Lemmon	into	it	,	Rind	and	all	;
制作	一个	强的	皮平	-	果冻	,	和	片	一个	莱蒙	进入	它	,	果皮	和	全部	;

制作浓稠的苹果果冻，并将柠檬切片放入其中，连皮一起放入；

[bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [rʌn][ˌaɪ 'tiː][θruː] - [ðə; ði]['dʒeli] - [bæg] [ə'gen] ; [ðen] ['kʌlə(r)][ˌaɪ 'tiː][æz; əz]

boil	it	well	,	and	run	it	thro	'	the	Jelly	-	bag	again	;	then	colour	it	as
熬	它	出色地	,	和	跑步	它	喉咙	-	这	果冻	-	包	再次	;	然后	颜色	它	作为

[juː; jʊ][laɪk][ˌaɪ 'tiː] :

you	like	it	:
你	喜欢	它	:

煮熟后，再用果冻袋过滤一次；然后根据你的喜好上色：

[tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði]['dʒeli] [teɪk] [hɑːf][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] - ['sɪrəp] , [meɪd] [æz; əz]

To	a	Pint	of	the	Jelly	take	half	a	Quarter	of	Orange	-	Syrup	,	made	as
到	一个	品脱	的	这	果冻	拿	一半	一个	四分之一	的	橙子	-	糖浆	,	制成	作为

[fɔː(r); fə(r)] ['ɒrɪndʒ] [klɪə(r)] - [keɪks] ;

for	Orange	Clear	-	Cakes	;
为了	橙子	清除	-	蛋糕	;

一品脱果冻中加入半夸脱橙子糖浆，橙子糖浆的制作方法与橙子透明蛋糕相同；

[let][ˌaɪ 'tiː][hæv; həv][ə; eɪ][bɔɪl] [tə'geðə(r)] ,

let	it	have	a	Boil	together	,
让	它	有	一个	熬	一起	,

让它们一起煮沸。

[ænd; ənd][bɔɪl][ə; eɪ][paʊnd][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ]['kændi] ;

and	boil	a	Pound	and	a	Half	of	Sugar	to	a	Candy	;
和	熬	一个	磅	和	一个	一半	的	糖	到	一个	糖果	;

将一磅半糖熬成糖果；

[pʊt][jɔː(r); jə(r)]['dʒeli][tuː; tə][ðə; ði]['kændi] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , - [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][hæz; həz]

put	your	Jelly	to	the	Candy	,	a	little	at	a	Time	,	'	till	the	Sugar	has
放	你的	果冻	到	这	糖果	,	一个	小的	在	一个	时间	,	-	直到	这	糖	有

[dʌn] ['bɔɪlɪŋ] ,

done	boiling	,
完毕	沸腾	,

将果冻一点一点地加入糖浆中，直到糖浆完全沸腾为止。

[ðen] [pʊt][ɪn][ɔːl][ðə; ði][rest] ; [skɔːld][ˌaɪ 'tiː] - [tɪl] [ðə; ði]['kændi][ɪz] [wel] ['meltɪd] ,

then	put	in	all	the	rest	;	scald	it	'	till	the	Candy	is	well	melted	,
然后	放	在	全部	这	休息	;	烫伤	它	-	直到	这	糖果	是	出色地	融化	,

然后加入剩余的所有材料；用沸水加热至糖果完全融化。

[fɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][pɒts] , [ænd; ənd][draɪ][ˌaɪ 'tiː][æz; əz]['ʌðə(r)][klɪə(r)] - [keɪks] .

fill	it	in	Pots	,	and	dry	it	as	other	Clear	-	Cakes	.
充满	它	在	锅	,	和	干燥	它	作为	其他	清除	-	蛋糕	.

将其装入罐中，然后像其他透明饼一样晾干。

[ðə; ði] ['kʌlə(r)] [ɪz] [meɪd] [ðʌs] : [teɪk] [æz; əz] [mʌtʃ] ['kɑːmaɪn] [æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən][hæv; həv][fɔː(r); fə(r)]

The	Colour	is	made	thus	:	Take	as	much	Carmine	as	you	can	have	for
这	颜色	是	制成	因此	:	拿	作为	很多	胭脂红	作为	你	能	有	为了

[hɑːf] - [ə; eɪ] - [kraʊn] ,

Half	-	a	-	Crown	,
一半	-	一个	-	王冠	,

这种颜料的制作方法如下：用半克朗购买尽可能多的胭脂红，

[pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)][æz; əz] [wɪl] [wet] [ˌaɪ 'tiː] ;

put	to	it	two	Ounces	of	Sugar	,	and	as	much	Water	as	will	wet	it	;
放	到	它	二	盎司	的	糖	,	和	作为	很多	水	作为	将要	湿的	它	;

加入两盎司糖，以及足够的水使其湿润；

[gɪv] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][bɔɪl] , [ænd; ənd] [ðen] ['kʌlə(r)] [jɔː(r); jə(r)]['dʒeli] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] . -

give	it	a	Boil	,	and	then	colour	your	Jelly	with	it	.	59
给	它	一个	熬	,	和	然后	颜色	你的	果冻	和	它	.	-

把它煮沸，然后用它来给果冻上色。59

I2

I2

I2

I2

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] - [hɑːvz] , [ɔː(r)] ['kwɔːtəz] , [wɪð] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][ðem; ðəm] .

To	make	Orange	-	Halves	,	or	Quarters	,	with	the	Meat	in	them	.
到	制作	橙子	-	一半	,	或者	四分之一	,	和	这	肉	在	他们	.

将橙子切成两半或四分之一，保留果肉。

[rɑːsp][ðə; ði]['ɒrɪndʒɪz] [raʊnd][ænd; ənd] [θɪn] , [kʌt][ðem; ðəm][ɪn] [hɑːvz] , [pɪk] [aʊt][ðə; ði] [miːt] ,

RASP	the	Oranges	round	and	thin	,	cut	them	in	Halves	,	pick	out	the	Meat	,
锉刀	这	橙子	圆形的	和	薄的	,	切	他们	在	一半	,	挑选	出去	这	肉	,

将橙子刨成圆而薄的片，切成两半，取出果肉。

[bɔɪl][ðə; ði] [hɑːvz] ['veri]['tendə(r)] , [ðen] [teɪk] [hɑːf][ɒv; əv][ðem; ðəm] , [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [klɪrɪst] [ænd; ənd]

boil	the	Halves	very	tender	,	then	take	half	of	them	,	that	are	clearest	and
熬	这	一半	非常	投标	,	然后	拿	一半	的	他们	,	那	是	最清晰	和

[best] ,

best	,
最好的	,

将鱼肉煮至非常软烂，然后取其中一半，这一半肉质最清澈、品质最好。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [θɪk] [kəʊld]['sɪrəp] , [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [wɪl]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ;

and	put	them	in	a	thick	cold	Syrup	,	as	much	as	will	cover	them	;
和	放	他们	在	一个	厚的	寒冷的	糖浆	,	作为	很多	作为	将要	覆盖	他们	;

将它们放入浓稠的冷糖浆中，糖浆要尽可能地覆盖住它们；

[ðə; ði]['sɪrəp] [mʌst; məst][biː; bi] [meɪd] [wɪð] [faɪn]['ʃʊgə(r)] ,

the	Syrup	must	be	made	with	fine	Sugar	,
这	糖浆	必须	是	制成	和	美好的	糖	,

糖浆必须用细砂糖制作。

[hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ;

half	a	Pint	of	Water	to	a	Pound	of	Sugar	;
一半	一个	品脱	的	水	到	一个	磅	的	糖	;

半品脱水兑一磅糖；

[biːt] [ðə; ði]['ʌðə(r)][hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði] [raɪnd] ['veri] [faɪn] ; [pɪk] [ðə; ði] [siːdz] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] ;

beat	the	other	Half	of	the	Rinds	very	fine	;	pick	the	Seeds	out	of	the	Meat	;
打	这	其他	一半	的	这	果皮	非常	美好的	;	挑选	这	种子	出去	的	这	肉	;

将另一半果皮捣成细粉；将果肉中的籽挑出来；

[ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] [pʊt][hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][ðə; ði]['biːt(ə)n] [raɪnd] ;

and	to	a	Pint	of	the	Meat	put	half	a	Pound	of	the	beaten	Rinds	;
和	到	一个	品脱	的	这	肉	放	一半	一个	磅	的	这	被打败	果皮	;

将半磅捣碎的果皮放入一品脱肉中；

[skɔːld][ˌaɪ 'tiː] ['veri] [wel] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] ['sɪftɪd]

scald	it	very	well	,	and	stir	it	into	a	Pound	and	a	Half	of	sifted
烫伤	它	非常	出色地	,	和	搅拌	它	进入	一个	磅	和	一个	一半	的	筛过的

['ʃʊgə(r)] ;

Sugar	;
糖	;

将其彻底煮沸，然后拌入一磅半过筛的糖中；

[skɔːld][ˌaɪ 'tiː] - [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] [wel] ['meltɪd] ; [pʊt][ɪn][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ] ['lɛmən] [ɔː(r)] [tuː] ;

scald	it	'	till	the	Sugar	is	well	melted	;	put	in	the	Juice	of	a	Lemmon	or	two	;
烫伤	它	-	直到	这	糖	是	出色地	融化	;	放	在	这	汁	的	一个	莱蒙	或者	二	;

将水烧至糖完全融化；加入一两个柠檬的汁；

[set][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [brɔːd] ['ɜːθn] [pæn][ɪn][ə; eɪ] [stəʊv] ;

set	it	in	a	broad	Earthen	Pan	in	a	Stove	;
放	它	在	一个	广阔	土	平底锅	在	一个	火炉	;

把它放在炉灶上的宽口陶锅里；

[wen] [ðə; ði][hɑːf] ['ɒrɪndʒ] - [raɪnd] [hæv; həv][leɪn] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [deɪz] [ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] ,

when	the	Half	Orange	-	Rinds	have	lain	three	or	four	Days	in	the	Syrup	,
什么时候	这	一半	橙子	-	果皮	有	莱恩	三	或者	四	天	在	这	糖浆	,

当半个橙皮在糖浆中浸泡三四天后，

[bɔɪl] [ðem; ðəm] ['veri] [fɑːst] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][klɪə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['sɪrəp] ['veri] [θɪk] ;

boil	them	very	fast	'	till	they	are	clear	,	and	the	Syrup	very	thick	;
熬	他们	非常	快速地	-	直到	他们	是	清除	,	和	这	糖浆	非常	厚的	;

快速煮沸，直到它们变得清澈透明，糖浆变得非常浓稠；

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][kəʊld] , [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒn] ['ɜːθn] [pleɪts] [ɪn][ə; eɪ] [stəʊv] ;

when	they	are	cold	,	lay	them	out	on	Earthen	Plates	in	a	Stove	;
什么时候	他们	是	寒冷的	,	躺	他们	出去	在	土	盘子	在	一个	火炉	;

等它们冷却后，将它们放在炉子里的陶盘上；

[ðə; ði][nekst] [deɪ] , [ɪf] [juː; jʊ] [θɪŋk] [ðeɪ] [hæv; həv][nɒt] Sugar60

the	next	Day	,	if	you	think	they	have	not	Sugar60
这	下一个	天	,	如果	你	思考	他们	有	不是	Sugar60

第二天，如果你认为他们没有Sugar60

[ɪ'nʌf] [ɒn][ðem; ðəm] , [dɪp][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [ðæt] [rʌnz] [frɒm; frəm][ðem; ðəm] ;

enough	on	them	,	dip	them	in	the	Syrup	that	runs	from	them	;
足够的	在	他们	,	蘸	他们	在	这	糖浆	那	跑步	从	他们	;

把它们蘸上从它们身上流出的糖浆；

[ðeɪ] [mʌst; məst][nɒt][hæv; həv][draɪ]['ʃʊgə(r)][ɒn][ðem; ðəm] , [bʌt; bət]['əʊnli][ə; eɪ] [glɒs] ; [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ]

they	must	not	have	dry	Sugar	on	them	,	but	only	a	Gloss	;	before	they
他们	必须	不是	有	干燥	糖	在	他们	,	但	仅有的	一个	光泽	;	前	他们

[ɑː(r); ə(r)][kwaɪt][draɪ] ,

are	quite	dry	,
是	相当	干燥	,

它们表面不能有干糖，只能有一层光泽；在它们完全干燥之前，

[fɪl] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] [miːt] ; [set][ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [sɪv] , [tuː; tə][draɪ][ɪn][ə; eɪ] [stəʊv] ,

fill	them	with	the	Meat	;	set	them	on	a	Sieve	,	to	dry	in	a	Stove	,
充满	他们	和	这	肉	;	放	他们	在	一个	筛	,	到	干燥	在	一个	火炉	,

将肉馅填入模具；放在筛子上，置于炉子中烘干。

[wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi][ɪn][ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] .

which	will	be	in	a	Day	or	two	.
哪个	将要	是	在	一个	天	或者	二	.

大概一两天内就会发生。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] ['sɪtrən] .

To	preserve	Citrons	.
到	保存	香橼	.

为了保存香橼。

[teɪk] [ðə; ði]['lɑːdʒɪst]['mæləgə] ['sɪtrən] , [kʌt][ðem; ðəm][ɪn][fɔː(r)] ['kwɔːtəz] , [skreɪp] [ðə; ði][raɪnd][ə; eɪ]

TAKE	the	largest	Malaga	Citrons	,	cut	them	in	four	Quarters	,	scrape	the	Rind	a
拿	这	最大	马拉加	香橼	,	切	他们	在	四	四分之一	,	刮	这	果皮	一个

['lɪt(ə)l] ,

little	,
小的	,

取个头最大的马拉加香橼，切成四瓣，稍微刮掉果皮，

[bʌt; bət][nɒt][ɔːl][ðə; ði] ['jeləʊ] [ɒf] ; [kʌt] [aʊt][ɔːl][ðə; ði] [miːt] ; [leɪ][ðem; ðəm][ɪn]['wɔːtə(r)][ɔːl] [naɪt] ;

but	not	all	the	Yellow	off	;	cut	out	all	the	Meat	;	lay	them	in	Water	all	Night	;
但	不是	全部	这	黄色的	离开	;	切	出去	全部	这	肉	;	躺	他们	在	水	全部	夜晚	;

但不要把黄色部分全部去掉；把肉全部剔除；把它们放在水里浸泡一整夜；

[ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm] ['veri] ['tendə(r)] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][ɪn]['wɔːtə(r)][ə'nʌðə(r)] [naɪt] ; [ðen] [dreɪn]

then	boil	them	very	tender	,	and	lay	them	in	Water	another	Night	;	then	drain
然后	熬	他们	非常	投标	,	和	躺	他们	在	水	其他	夜晚	;	然后	流走

[ðem; ðəm] ['veri] [wel] ,

them	very	well	,
他们	非常	出色地	,

然后将它们煮至非常软烂，再浸泡在水中过夜；然后沥干水分。

[ænd; ənd][tuː; tə] [θriː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['sɪtrən] [teɪk] [fɔː(r)] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [tuː]
and **to** **three** **Pound** **of** **Citron** **take** **four** **Pound** **of** **fine** **Sugar** **and** **two**
和 到 三 磅 的 香橼 拿 四 磅 的 美好的 糖 和 二
[kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ;
Quarts **of** **Water** **;**
夸脱 的 水 ;

将三磅香橼放入四磅细糖和两夸脱水中；

[meɪk] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][dʒʌst] [wɔːm] , [pʊt][ɪn][ðə; ði]['sɪtrən] , [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][hɑːf][æn; ən]
make **the** **Sugar** **and** **Water** **just** **warm** **,** **put** **in** **the** **Citron** **,** **boil** **it** **half** **an**
制作 这 糖 和 水 只是 温暖的 , 放 在 这 香橼 , 熬 它 一半 一个
['aʊə(r)] ,
Hour **,**
小时 ,

将糖和水加热至温热，放入香橼，煮半小时。

[ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][baɪ] - [tɪl] [ðə; ði][nekst] [deɪ] ; [ðen] [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [klɪə(r)] ,
and **set** **it** **by** **'** **till** **the** **next** **Day** **;** **then** **boil** **it** **'** **till** **it** **is** **very** **clear** **,**
和 放 它 经过 - 直到 这 下一个 天 ; 然后 熬 它 - 直到 它 是 非常 清除 ,

静置至第二天；然后煮至完全清澈。

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ] [paʊnd] [mɔː(r)][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [dʒʌst] [wet] [wɪð] ['wɔːtə(r)] ,
and **put** **in** **a** **Pound** **more** **of** **Sugar** **,** **just** **wet** **with** **Water** **,**
和 放 在 一个 磅 更多的 的 糖 , 只是 湿的 和 水 ,

再加入一磅糖，用水润湿即可。

['bɔɪlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][fɑːst] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['meltɪd] : -
boiling **it** **fast** **'** **till** **it** **is** **melted** **:** **61**
沸腾 它 快速地 - 直到 它 是 融化 : -

快速煮沸直至融化：61

[pʊt][ɪn][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][fɔː(r)] ['lɛmənz] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ʌp][ɪn] [lɑːdʒ] [pɒts] .
Put **in** **the** **Juice** **of** **four** **Lemmons** **,** **and** **put** **it** **up** **in** **large** **Pots** **.**
放 在 这 汁 的 四 柠檬 , 和 放 它 向上 在 大的 锅 .

放入四个柠檬的汁，然后倒入大锅中。

[tuː; tə] [meɪk] ['sɪtrən] .
To **make** **Citron** **Marmalet** **.**
到 制作 香橼 玛尔玛莱特 .

制作香橼果酱。

[bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪtrən] ['veri] ['tendə(r)] , [kʌt] [ɒf] [ɔːl][ðə; ði] ['jeləʊ] [raɪnd] ,
BOIL **the** **Citron** **very** **tender** **,** **cut** **off** **all** **the** **yellow** **Rind** **,**
熬 这 香橼 非常 投标 , 切 离开 全部 这 黄色的 果皮 ,

将香橼煮至软烂，切掉所有黄色外皮。

[biːt] [ðə; ði] [waɪt] ['veri] [wel] [ɪn][ə; eɪ] [treɪ] , [ɔː(r)] ['wʊdn] [bəʊl] , [ʃred] [ðə; ði][raɪnd] ,
beat **the** **White** **very** **well** **in** **a** **Tray** **,** **or** **wooden** **Bowl** **,** **shred** **the** **Rind** **,**
打 这 白色的 非常 出色地 在 一个 托盘 , 或者 木制的 碗 , 撕碎 这 果皮 ,

将白果肉在托盘或木碗中充分搅拌，然后将果皮切碎。

[ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][ðə; ði] [pʌlp] [ænd; ənd][raɪnd] [teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf]
and **to** **a** **Pound** **of** **the** **Pulp** **and** **Rind** **take** **a** **Pound** **and** **a** **Half**
和 到 一个 磅 的 这 纸浆 和 果皮 拿 一个 磅 和 一个 一半
[ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ;
of **Sugar** **and** **half** **a** **Pint** **of** **Water** **;**
的 糖 和 一半 一个 品脱 的 水 ;

每磅果肉和果皮，加入一磅半糖和半品脱水；

[wen] [ˌaɪ 'tiː][bɔɪlz] , [pʊt][ɪn][ðə; ði]['sɪtrən] , [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː]['veri] [fɑːst] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][klɪə(r)] ;
when **it** **boils** **,** **put** **in** **the** **Citron** **,** **boil** **it** **very** **fast** **'** **till** **it** **is** **clear** **;**
什么时候 它 沸腾 , 放 在 这 香橼 , 熬 它 非常 快速地 - 直到 它 是 清除 ;

水沸腾后，放入香橼，快速煮沸至水变清澈；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['pɪpɪn] - ['dʒeli] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['dʒeliz] ['veri] [wel]

then	put	in	half	a	Pint	of	Pippin	-	Jelly	,	and	boil	it	'	till	it	jellies	very	well
然后	放	在	一半	一个	品脱	的	皮平	-	果冻	,	和	熬	它	-	直到	它	果冻	非常	出色地

;

;

;

然后加入半品脱的皮平果冻，煮至完全凝固；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['lɛmən] : [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [pɒts] [ɔː(r)] ['glɑːsɪz] .

then	put	in	the	Juice	of	a	Lemmon	:	Put	it	in	Pots	or	Glasses	.
然后	放	在	这	汁	的	一个	莱蒙	:	放	它	在	锅	或者	眼镜	.

然后加入柠檬汁：倒入罐子或杯子中。

[tuː; tə] ['kændi] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊəz] .

To	candy	Orange	-	Flowers	.
到	糖果	橙子	-	花朵	.

糖渍橙花。

[teɪk] [ðə; ði] ['flaʊəz] [fʊl] [bləʊn] , [pɪk] [ðə; ði] [waɪt] [liːvz] ,

TAKE	the	Flowers	full	blown	,	pick	the	white	Leaves	,
拿	这	花朵	满的	吹	,	挑选	这	白色的	树叶	,

摘下盛开的花朵，剪下白色的叶子。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɔː(r)] [tuː] ; [ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ]

and	put	them	in	Water	an	Hour	or	two	;	then	put	them	into	boiling
和	放	他们	在	水	一个	小时	或者	二	;	然后	放	他们	进入	沸腾

['wɔːtə(r)] ,

Water	,
水	,

先将它们放入水中浸泡一两个小时；然后再放入沸水中浸泡。

['letɪŋ] [ðem; ðəm] [bɔɪl] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] ; [ðen] drain62

letting	them	boil	'	till	they	are	tender	;	then	drain62
出租	他们	熬	-	直到	他们	是	投标	;	然后	drain62

煮至软烂；然后沥干水分。

[ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðæt] ['wɔːtə(r)] ,

them	from	that	Water	,
他们	从	那	水	,

它们来自那片水，

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [laɪ] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , - [tɪl] [juː; jʊ] [meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [ɒv; əv] ['veri] [faɪn] ['ʃʊgə(r)]

and	let	them	lye	in	cold	Water	,	'	till	you	make	a	Syrup	of	very	fine	Sugar
和	让	他们	碱液	在	寒冷的	水	,	-	直到	你	制作	一个	糖浆	的	非常	美好的	糖

,

,

,

将它们浸泡在冷水中，直到熬成非常细腻的糖浆。

[æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [juː; jʊ] [θɪŋk] [wɪl] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ;

as	much	as	you	think	will	cover	them	;
作为	很多	作为	你	思考	将要	覆盖	他们	;

你认为能覆盖他们的就行了；

[tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [pʊt] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ;

to	a	Pound	of	Sugar	put	three	Quarters	of	a	Pint	of	Water	;
到	一个	磅	的	糖	放	三	四分之一	的	一个	品脱	的	水	;

一磅糖配四分之三品脱水；

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ɪz][kəʊld] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] [liːvz] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm] [laɪ] [ɔːl] [naɪt]

and	when	the	Syrup	is	cold	,	put	in	the	Leaves	,	and	let	them	lye	all	Night
和	什么时候	这	糖浆	是	寒冷的	,	放	在	这	树叶	,	和	让	他们	碱液	全部	夜晚

;
;
;

等糖浆冷却后，放入叶子，让它们浸泡一整夜；

[skɔːld][ðem; ðəm][ðə; ði][nekst] [deɪ] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm] [laɪ] [ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [deɪz] ;

scald	them	the	next	Day	,	and	let	them	lye	in	the	Syrup	two	or	three	Days	;
烫伤	他们	这	下一个	天	,	和	让	他们	碱液	在	这	糖浆	二	或者	三	天	;

第二天用热水烫一下，然后让它们在糖浆里浸泡两三天；

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] ,

then	make	a	Syrup	,
然后	制作	一个	糖浆	,

然后熬制糖浆，

([ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][ðə; ði] ['flaʊəz]) [wɪð] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [hɑːf] [ɒv; əv] [faɪn]

(if	you	have	a	Pound	of	the	Flowers	) with	a	Pound	and	Half	of	fine
(如果	你	有	一个	磅	的	这	花朵	) 和	一个	磅	和	一半	的	美好的

['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ;

Sugar	and	half	a	Pint	of	Water	;
糖	和	一半	一个	品脱	的	水	;

（如果你有一磅鲜花）加上一磅半细糖和半品脱水；

[bɔɪl] [ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kəʊld] , [dreɪn] [ðə; ði] ['flaʊəz] [frɒm; frəm] [ðə; ði]

boil	and	skim	it	,	and	when	it	is	cold	,	drain	the	Flowers	from	the
熬	和	撇去	它	,	和	什么时候	它	是	寒冷的	,	流走	这	花朵	从	这

[θɪn] ['sɪrəp] ,

thin	Syrup	,
薄的	糖浆	,

煮沸后撇去浮沫，待其冷却后，将花朵从稀糖浆中沥出。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

玛丽·伊尔斯夫人的收据。（1733年）(Mrs. Mary Eales's receipts. (1733))

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [θɪk] ; [let] [ðem; ðəm] [laɪ] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [deɪz] ;

and	put	them	in	the	Thick	;	let	them	lye	two	or	three	Days	;
和	放	他们	在	这	厚的	；	让	他们	碱液	二	或者	三	天	；

把它们放在厚厚的树丛里；让它们躺两三天；

[ðen] [meɪk] [ðem; ðəm] [dʒʌst] [hɒt] , [ænd; ənd] [ɪn] [ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] [mɔː(r)] [leɪ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒn] ['glɑːsɪz] :

then	make	them	just	hot	,	and	in	a	Day	or	two	more	lay	them	out	on	Glasses	:
然后	制作	他们	只是	热的	，	和	在	一个	天	或者	二	更多的	躺	他们	出去	在	眼镜	：

然后将它们加热至刚出炉，再过一两天放在玻璃杯上：

[spred] [ðem; ðəm] ['veri] [θɪn] , [sɪft] [ðem; ðəm] [wɪð] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [stəʊv] :

Spread	them	very	thin	,	sift	them	with	fine	Sugar	,	and	put	them	in	a	Stove	:
传播	他们	非常	薄的	，	筛	他们	和	美好的	糖	，	和	放	他们	在	一个	火炉	：

将它们摊得很薄，筛上细砂糖，然后放入炉子里：

[fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] ['aʊəz] [wɪl] [draɪ] [ðem; ðəm] [ɒn] [wʌn] [saɪd] ;

Four	or	five	Hours	will	dry	them	on	one	Side	;
四	或者	五	小时	将要	干燥	他们	在	一	边	；

四五个小时就能让一面晾干；

[ðen] [skreɪp] [ðem; ðəm] [ɒn] ['peɪpə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [wet] [saɪd] ['ʌpəməʊst] ,

then	scrape	them	on	Paper	with	the	wet	Side	uppermost	,
然后	刮	他们	在	纸	和	这	湿的	边	最上层	，

然后将它们刮到纸上，湿的一面朝上。

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [stəʊv] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlməʊst] [draɪ] ; [ðen] [pɪk] [ðem; ðəm] [ə'sʌndə(r)] ,

and	set	them	in	the	Stove	'	till	they	are	almost	dry	;	then	pick	them	asunder	,
和	放	他们	在	这	火炉	-	直到	他们	是	几乎	干燥	；	然后	挑选	他们	分离	，

把它们放在炉子里烤到快干；然后把它们挑出来。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [biː; bi] [ɪn] [ə; eɪ] [stəʊv] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kwaɪt] [draɪ] :

and	let	them	be	in	a	Stove	'	till	they	are	quite	dry	:
和	让	他们	是	在	一个	火炉	-	直到	他们	是	相当	干燥	：

把它们放在炉子里烤到完全干透：

[juː; jʊ] [meɪ] [pʊt] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] [ɪn] ['dʒeli] , [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] [ˌaɪ 'tiː] . -

You	may	put	some	of	them	in	Jelly	,	if	you	like	it	.	63
你	可能	放	一些	的	他们	在	果冻	, 如果	你	喜欢	它	.	-	

如果你喜欢的话，可以把它们中的一些放进果冻里。63

[tuː; tə] [meɪk] [rɒk] - ['ʃʊgə(r)] .

To	make	Rock	-	Sugar	.
到	制作	岩石	-	糖	.

制作冰糖。

[teɪk] [ə; eɪ] [red] ['ɜːθn] [pɒt] , [ðæt] [wɪl] [həʊld] [ə'baʊt] [fɔː(r)] [kwɔːts] ,
TAKE a red Earthen Pot , that will hold about four Quarts ,
拿 一个 红色的 土 锅 , 那 将要 抓住 关于 四 夸脱 ,

取一个容量约为四夸脱的红色陶罐，

([ðəʊz] [pɒts] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] ['sʌmθɪŋ] [les] [æt; ət] [ðə; ði] [tɒp] [ænd; ənd] ['bɒtəm] [ðæn; ðən] [ɪn] [ðə; ði]
(those Pots that are something less at the Top and Bottom than in the
(那些 锅 那 是 某物 较少的 在 这 顶部 和 底部 比 在 这
['mɪd(ə)l]) [stɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['prɪti] [θɪk] [wɪð] [ðə; ði] [stɪks] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [waɪt] [wɪsk] ,
Middle) stick it pretty thick with the Sticks of a white Wisk ,
中间) 戳 它 漂亮的 厚的 和 这 棍子 的 一个 白色的 搅拌器 ,

（那些顶部和底部比中间薄一些的锅）用白色打蛋器的棒子厚厚地粘上去。

[ə; eɪ] - [krɒs] , [wʌn] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] ; [set] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'fɔː(r)] [ə; eɪ] [gʊd] ['faɪə(r)] ,
a - cross , one over the other ; set it before a good Fire ,
一个 - 叉 , 一 超过 这 其他 ; 放 它 前 一个 好的 火 ,

交叉放置，一个叠在另一个上面；把它放在明火前。

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['veri] [hɒt] [ə'genst] [jɔː(r); jə(r)] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] - ;
that it may be very hot against your Sugar is boil'd ;
那 它 可能 是 非常 热的 反对 你的 糖 是 - ;

糖煮沸后可能会很烫；

[ðen] [teɪk] [ten] [paʊnd] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] - ['ʃʊgə(r)] ['faɪnli] ['biːt(ə)n] ,
then take ten Pound of double - refin'd Sugar finely beaten ,
然后 拿 十 磅 的 双倍的 - 精炼 糖 精细地 被打败 ,

然后取十磅精制双份糖，打成细粉，

[ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ['biːt(ə)n] [tuː; tə] [ə; eɪ] [frɒθ] [ɪn] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,
the Whites of two Eggs beaten to a Froth in half a Pint of Water ,
这 白人 的 二 鸡蛋 被打败 到 一个 泡沫 在 一半 一个 品脱 的 水 ,

将两个鸡蛋的蛋白在半品脱水中打发至起泡，

[ænd; ənd] [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ;
and mix it with the Sugar ;
和 混合 它 和 这 糖 ;

并将其与糖混合；

[ðen] [pʊt] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] - ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [θriː] [hɑːf] [paɪnts]
then put to it a Quart of Orange - flower - water and three half Pints
然后 放 到 它 一个 夸脱 的 橙子 - 花 - 水 和 三 一半 品脱
[ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,
of Water ,
的 水 ,

然后加入一夸脱橙花水和三品脱半水，

['setɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['faɪə(r)] ;
setting it on a quick Fire ;
环境 它 在 一个 快的 火 ;

用明火点燃；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ['θʌrəli] [pʊt] [ɪn] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [mɔː(r)] [tuː; tə] [reɪz] [ðə; ði] [skʌm] ,
when it boils thoroughly put in half a Pint of Water more to raise the Scum ,
什么时候 它 沸腾 彻底 放 在 一半 一个 品脱 的 水 更多的 到 增加 这 浮渣 ,

水彻底沸腾后，再加入半品脱水，以去除浮沫。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [ʌp] [ə'gen] ; [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] ;
and let it boil up again ; then take it off and skim it ;
和 让 它 熬 向上 再次 ; 然后 拿 它 离开 和 撇去 它 ;

让它再次沸腾；然后捞出撇去浮沫；

[duː; də][səʊ] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [taɪmz] , - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [klɪə(r)] ; [ðen] [let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] ,

do	so	two	or	three	Times	,	-	till	it	is	very	clear	;	then	let	it	boil	,
做	所以	二	或者	三	《时代周刊》	,	-	直到	它	是	非常	清除	;	然后	让	它	熬	,

重复两到三次，直到水变得非常清澈；然后让它煮沸。

- [tɪl] [juː; jʊ][faɪnd][ˌaɪ 'tiː] [drɔː] [bɪ'twiːn] [jɔː(r); jə(r)] ['fɪŋgəz] , [wɪtʃ] [juː; jʊ][mʌst; məst]['ɒf(ə)n][traɪ] ,

-	till	you	find	it	draw	between	your	Fingers	,	which	you	must	often	try	,
-	直到	你	寻找	它	画	之间	你的	手指	,	哪个	你	必须	经常	尝试	,

直到你发现它能从你的指缝间穿过，而你必须经常尝试这样做。

[wɪð] ['teɪkɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɪn][ðə; ði] ['leɪdl] ; [ænd; ənd][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [drɔː] [laɪk][ə; eɪ]

with	taking	a	little	in	the	Ladle	;	and	as	it	cools	,	it	will	draw	like	a
和	采取	一个	小的	在	这	勺子	;	和	作为	它	冷却	,	它	将要	画	喜欢	一个

[θred] ;

Thread	;
线	;

用勺子舀一点，冷却后，就能拉成细线。

[ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði][hɒt][pɒt] , ['kʌvərɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][kləʊz] , and64

then	put	it	into	the	hot	Pot	,	covering	it	close	,	and64
然后	放	它	进入	这	热的	锅	,	覆盖	它	关闭	,	and64

然后把它放入热锅中，盖紧锅盖，64

['setɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['veri] [hɒt] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [deɪz] : [ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][stænd] [θriː] [wiːks] ;

setting	it	in	a	very	hot	Stove	for	three	Days	:	It	must	stand	three	Weeks	;
环境	它	在	一个	非常	热的	火炉	为了	三	天	:	它	必须	站立	三	周	;

将其放在非常热的炉子里三天：必须放置三周；

[bʌt; bət]['ɑːftə(r)][ðə; ði] [θriː] [fɜːst] [deɪz] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['faɪə(r)] [wɪl] [duː; də] ; [bʌt; bət]['nevə(r)][stɜː(r)]

but	after	the	three	first	Days	a	moderate	Fire	will	do	;	but	never	stir
但	后	这	三	第一的	天	一个	缓和	火	将要	做	;	但	绝不	搅拌

[ðə; ði][pɒts] ,

the	Pots	,
这	锅	,

但头三天过后，只需用中等大小的火即可；但切勿搅动锅碗瓢盆。

[nɔː(r)][let][ðə; ði] [stəʊv] [biː; bi][kwaɪt][kəʊld] : [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][aʊt] , [ænd; ənd][pɔː(r)][aʊt] [ɔːl][ðə; ði]

nor	let	the	Stove	be	quite	cold	:	Then	take	it	out	,	and	pour	out	all	the
也不	让	这	火炉	是	相当	寒冷的	:	然后	拿	它	出去	,	和	倒	出去	全部	这

['sɪrəp] ,

Syrup	,
糖浆	,

也不要等炉子完全凉了：然后把它拿出来，把所有的糖浆都倒出来。

[ðə; ði] [rɒk] [wɪl] [biː; bi][pɒn][ðə; ði] [stɪks] [ænd; ənd][ðə; ði][pɒt] - [saɪdz] : [set][ðə; ði][pɒts][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)]

the	Rock	will	be	on	the	Sticks	and	the	Pot	-	sides	:	set	the	Pots	in	cold	Water
这	岩石	将要	是	在	这	棍子	和	这	锅	-	侧面	:	放	这	锅	在	寒冷的	水

,

,

,

石头要放在木棍和锅边上：把锅放在冷水中，

[ɪn][ə; eɪ][pæn] , [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] ,

in	a	Pan	,	on	the	Fire	,
在	一个	平底锅	,	在	这	火	,

在平底锅里，在火上，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['θʌrə] [hɒt][ɔːl][ðə; ði] [rɒk] [wɪl] [slɪp] [aʊt] ,

and	when	it	is	thorough	hot	all	the	Rock	will	slip	out	,
和	什么时候	它	是	彻底	热的	全部	这	岩石	将要	滑	出去	,

当温度极高时，所有的岩石都会滑出来。

[ænd; ənd] [fɔːl] [məʊst] [ɒv; əv] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ; [ðə; ði] [stɪks] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [dʒʌst] [dɪp] [ɪn] [hɒt]

and **fall** **most** **of** **it** **in** **small** **Pieces** **;** **the** **Sticks** **you** **must** **just** **dip** **in** **hot**

和 落下 最多 的 它 在 小的 件 ; 这 棍子 你 必须 只是 蘸 在 热的

['wɔːtə(r)] ,

Water **,**

水 ,

大部分都会碎成小块；木棍只需浸入热水中即可。

[ænd; ənd] [ðæt] [wɪl] [meɪk] [ðə; ði] [rɒk] [slɪp] [ɒf] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [gʊd] ['hændfʊl] [ɒv; əv] [draɪ] ['ɒrɪndʒ]

and **that** **will** **make** **the** **Rock** **slip** **off** **;** **then** **put** **in** **a** **good** **Handful** **of** **dry** **Orange**

和 那 将要 制作 这 岩石 滑 离开 ; 然后 放 在 一个 好的 少数 的 干燥 橙子

- ['flaʊəz] ,

- **Flowers** **,**

- 花朵 ,

这样就能让石头滑落；然后放入一大把干橙花，

[ænd; ənd] [teɪk] [ə; eɪ] ['leɪdl] [wɪð] [həʊlz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [rɒk] [ænd; ənd] ['flaʊəz] [ɪn] [ˌaɪ ˈtiː] ,

and **take** **a** **Ladle** **with** **Holes** **,** **and** **put** **the** **Rock** **and** **Flowers** **in** **it** **,**

和 拿 一个 勺子 和 孔 , 和 放 这 岩石 和 花朵 在 它 ,

取一个带孔的勺子，把石头和花放进去，

[æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [wɪl] [meɪk] [æz; əz] [bɪg] [ə; eɪ] [lʌmp] [æz; əz] [juː; jʊ] [laɪk] ;

as **much** **as** **will** **make** **as** **big** **a** **Lump** **as** **you** **wou'd** **like** **;**

作为 很多 作为 将要 制作 作为 大的 一个 块 作为 你 会 喜欢 ;

尽可能多地堆砌，直到堆成你想要的任何大小的疙瘩；

[dɪp] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] ['skɔːldɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ ˈtiː] [ɒn] [ə; eɪ] [tɪn] [pleɪt] ;

dip **it** **in** **scalding** **Water** **,** **and** **lay** **it** **on** **a** **Tin** **Plate** **;**

蘸 它 在 烫 水 , 和 躺 它 在 一个 锡 盘子 ;

将其浸入沸水中，然后放在锡盘上；

[ðen] [meɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [ʌp] [ɪn] ['hænsəm] [lʌmps] , [ænd; ənd] [æz; əz] ['hɒləʊ] [æz; əz] [juː; jʊ] [kæn; kən] :

then **make** **it** **up** **in** **handsome** **Lumps** **,** **and** **as** **hollow** **as** **you** **can** **:**

然后 制作 它 向上 在 英俊的 肿块 , 和 作为 空洞的 作为 你 能 :

然后用漂亮的块状物来弥补，而且要尽可能做到空心：

[wen] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [səʊ] [fɑː(r)] [priːpɑːrd] , [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] [stəʊv] ,

When **it** **is** **so** **far** **prepar'd** **,** **put** **it** **in** **a** **hot** **Stove** **,**

什么时候 它 是 所以 远的 准备好了 , 放 它 在 一个 热的 火炉 ,

准备就绪后，将其放入热炉中。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [nekst] [deɪ] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [stɪk] [tə'geðə(r)] ; [ðen] [teɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [ɒf] [ðə; ði] [pleɪts] ,

and **the** **next** **Day** **it** **will** **stick** **together** **;** **then** **take** **it** **off** **the** **Plates** **,**

和 这 下一个 天 它 将要 戳 一起 ; 然后 拿 它 离开 这 盘子 ,

第二天它就会粘在一起；然后把它从盘子上取下来。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ ˈtiː] [laɪ] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊəz] [ɪn] [ðə; ði] [stəʊv] ; [ɪf] [ðeə(r)] [biː; bi] ['eni] [lɑːdʒ] ['piːsɪz] ,

and **let** **it** **lye** **two** **or** **three** **Hours** **in** **the** **Stove** **;** **if** **there** **be** **any** **large** **Pieces** **,**

和 让 它 碱液 二 或者 三 小时 在 这 火炉 ; 如果 那里 是 任何 大的 件 ,

让它在炉子里焖两三个小时；如果有大块的，

[juː; jʊ] [meɪ] [meɪk] ['bɒtəms] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [leɪ] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒn] [ðem; ðəm] . -

you **may** **make** **Bottoms** **of** **them** **,** **and** **lay** **small** **Pieces** **on** **them** **.** **65**

你 可能 制作 底部 的 他们 , 和 躺 小的 件 在 他们 . -

你可以用它们做底，然后在上面放上小块。65

[keɪ]

K

K

[tuː; tə] [meɪk] [fruːt] - ['bɪskɪt] .

To	make	Fruit	-	Biscuit	.
到	制作	水果	-	饼干	.

制作水果饼干。

[skɔːld] [ðə; ði] [fruːt] , [draɪ][ˌaɪ 'tiː] [wel] [frɒm; frəm][ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][rʌb][ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ]

SCALD	the	Fruit	,	dry	it	well	from	the	Water	,	and	rub	it	through	a
烫伤	这	水果	,	干燥	它	出色地	从	这	水	,	和	擦	它	通过	一个

[heə(r)] [sɪv] ;

Hair	Sieve	;
头发	筛	;

将水果用热水烫一下，沥干水分，然后用毛筛搓洗；

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][pæn]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] , - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['prɪti] [draɪ] ;

stir	it	in	a	Pan	over	a	slow	Fire	,	'	till	it	is	pretty	dry	;
搅拌	它	在	一个	平底锅	超过	一个	慢的	火	,	-	直到	它	是	漂亮的	干燥	;

用平底锅小火翻炒，直到水分基本蒸发干净；

[ðə; ði] ['stɪfər] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] , [ðə; ði]['betə(r)] ; [ðen] [teɪk] [tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] ,

the	stiffer	it	is	,	the	better	;	then	take	two	Pound	of	fine	Sugar	,
这	更硬	它	是	,	这	更好的	;	然后	拿	二	磅	的	美好的	糖	,

越硬越好；然后取两磅细砂糖，

['sɪftɪd] [θruː] - [æn; ən][heə(r)] [sɪv] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [gʌm] - ['drægən] - ['veri] [wel]

sifted	thro	'	an	Hair	Sieve	,	and	a	Spoonful	of	Gum	-	Dragon	steep'd	very	well
筛过的	喉咙	-	一个	头发	筛	,	和	一个	一勺	的	胶	-	龙	-	非常	出色地

,

,

,

用毛发筛过滤，再加入一勺充分浸泡的龙胶，

[ænd; ənd] [streɪnd] , [ænd; ənd][ə'baʊt][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [fruːt] ; [mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wel]

and	strain'd	,	and	about	a	Quarter	of	a	Pound	of	Fruit	;	mix	it	well
和	紧张的	,	和	关于	一个	四分之一	的	一个	磅	的	水果	;	混合	它	出色地

[wɪð] ['ʃʊgə(r)] ,

with	Sugar	,
和	糖	,

过滤后，加入约四分之一磅水果；与糖充分混合。

[biːt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] ['bɪskɪt] - ['biːtə(r)] , [ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [twelv] [egz] ,

beat	it	with	a	Biscuit	-	Beater	,	and	take	the	Whites	of	twelve	Eggs	,
打	它	和	一个	饼干	-	击打者	,	和	拿	这	白人	的	十二	鸡蛋	,

用饼干搅拌器搅打，取十二个鸡蛋的蛋白，

[biːt] [ʌp] [tuː; tə][ə; eɪ] ['veri] [stɪf] [frɒθ] ; [pʊt][ɪn][bʌt; bət][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ,

beat	up	to	a	very	stiff	Froth	;	put	in	but	a	little	at	a	Time	,
打	向上	到	一个	非常	僵硬的	泡沫	;	放	在	但	一个	小的	在	一个	时间	,

搅打至非常浓稠的泡沫；每次只加入少量。

['biːtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɔːl][ɪn] , [ænd; ənd] [lʊks] [æz; əz] [waɪt] [æz; əz] [snəʊ] ,

beating	it	'	till	it	is	all	in	,	and	looks	as	white	as	Snow	,
殴打	它	-	直到	它	是	全部	在	,	和	看起来	作为	白色的	作为	雪	,

把它打得完全进去，看起来像雪一样白。

[ænd; ənd] ['veri] [θɪk] ; [ðen] [drɒp] [ˌaɪ 'tiː][ɒn] ['peɪpəz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][æn; ən]['ʌv(ə)n] ;

and	very	thick	;	then	drop	it	on	Papers	,	and	put	it	in	an	Oven	;
和	非常	厚的	;	然后	降低	它	在	文件	,	和	放	它	在	一个	烤箱	;

而且非常厚；然后把它放在纸上，放进烤箱里；

[ðə; ði]['ʌv(ə)n][mʌst; məst][biː; bi] ['veri] [kuːl] , [ænd; ənd] [ʃʌt] [ʌp] , [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm][raɪz] :

the	Oven	must	be	very	cool	,	and	shut	up	,	to	make	them	rise	:
这	烤箱	必须	是	非常	凉爽的	,	和	关闭	向上	,	到	制作	他们	上升	:

烤箱必须非常凉爽，而且要完全密封，才能使它们膨胀起来：

[ðə; ði] ['lɛmən] - ['bɪskɪt] [ɪz] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] ,

The	Lemmon	-	Biscuit	is	made	the	same	Way	,
这	莱蒙	-	饼干	是	制成	这	相同的	方式	,

柠檬饼干的制作方法相同。

['əʊnli] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [fruːt] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [θriː] ['lɛmənz] ; [les] [wɪl] [meɪk] [tuː] [paʊnd]

only	instead	of	Fruit	put	in	the	Juice	of	three	Lemmons	;	less	will	make	two	Pound
仅有的	反而	的	水果	放	在	这	汁	的	三	柠檬	;	较少的	将要	制作	二	磅

;

;

;

只需将水果换成三个柠檬的汁；少放一些，就能得到两磅；

[ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] [hæv; həv] [dʒuːs] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] ,

it	must	have	Juice	enough	to	make	it	to	a	Paste	,
它	必须	有	汁	足够的	到	制作	它	到	一个	粘贴	,

它必须含有足够的汁液才能变成糊状。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] [tuː] ['lɛmənz] ['greɪtɪd] ; [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['biːt(ə)n] [ɪ'nʌf] , -

and	the	Rinds	of	two	Lemmons	grated	;	and	when	it	is	beaten	enough	,	66
和	这	果皮	的	二	柠檬	磨碎的	;	和	什么时候	它	是	被打败	足够的	,	-

将两颗柠檬的皮磨碎；磨碎后，66

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mʌsk] , [ɔː(r)] ['æmbə(r)] , [ænd; ənd] [drɒp] [ænd; ənd] [beɪk] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] ['ʌðə(r)] .

put	in	a	little	Musk	,	or	Amber	,	and	drop	and	bake	it	as	other	.
放	在	一个	小的	马斯克	,	或者	琥珀色	,	和	降低	和	烤	它	作为	其他	.

加入少许麝香或琥珀，然后像其他香料一样放入烤箱烘烤。

[tuː; tə] [meɪk] [ɔːl] [sɔːrts] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] - [peɪst] .

To	make	all	Sorts	of	Sugar	-	Paste	.
到	制作	全部	排序	的	糖	-	粘贴	.

制作各种糖膏。

[sɪft] [jɔː(r); jə(r)] ['ʃʊgə(r)] [θruː] - [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] , [ðen] [sɪft] [sʌm; səm] [stɑːtʃ] [æz; əz] [faɪn] ;

SIFT	your	Sugar	thro	'	a	Lawn	Sieve	,	then	sift	some	Starch	as	fine	;
筛	你的	糖	喉咙	-	一个	草地	筛	,	然后	筛	一些	淀粉	作为	美好的	;

将糖用筛子过筛，然后将一些淀粉也过筛；

[tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [pʊt] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [stɑːtʃ] ;

to	a	Pound	of	Sugar	put	a	Quarter	of	a	Pound	of	Starch	;
到	一个	磅	的	糖	放	一个	四分之一	的	一个	磅	的	淀粉	;

一磅糖配四分之一磅淀粉；

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒv; əv] [wɒt] ['kʌlə(r)] [juː; jʊ] [pliːz] , ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] ;

make	it	of	what	Colour	you	please	,	into	a	stiff	Paste	;
制作	它	的	什么	颜色	你	请	,	进入	一个	僵硬的	粘贴	;

将其调成你喜欢的任何颜色，制成硬膏状；

['pʊtɪŋ] [ˌðeə'tuː] [gʌm] - ['drægən] [wel] - [ɪn] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] - ['wɔːtə(r)] ; [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [ɪn]

putting	thereto	Gum	-	Dragon	well	steep'd	in	Orange	-	Flower	-	Water	;	beat	it	well	in
推杆	到	胶	-	龙	出色地	-	在	橙子	-	花	-	水	;	打	它	出色地	在

[ə; eɪ] ['mɔːtə(r)] ,

a	Mortar	,
一个	砂浆	,

将浸泡过橙花水的龙胶放入其中；在研钵中充分捣碎，

[ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [nɒts] [ɔː(r)] [ʃelz] [ɪn] [ə; eɪ] [məʊld] [ɔː(r)] [mɒs] ,

and	make	it	in	Knots	or	Shells	in	a	Mould	or	Moss	,
和	制作	它	在	绳结	或者	贝壳	在	一个	模具	或者	苔藓	,

用模具或苔藓制作成绳结或贝壳状，

[wɪð] ['rʌbɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] - [æn; ən][heə(r)] [sɪv] : [ðə; ði] [red] [mʌst; məst][biː; bi] [wɪð] ['kɑːmaɪn]
with **rubbing** **it** **thro** **'** **an** **Hair** **Sieve** **:** **The** **Red** **must** **be** **colour'd** **with** **Carmine**
和 擦 它 喉咙 - 一个 头发 筛 : 这 红色的 必须 是 彩色的 和 胭脂红
;
;
;

用毛发筛摩擦：红色必须用胭脂红染色；

[ðə; ði] ['jeləʊ] [wɪð] - , - [ɪn]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][ðə; ði] [gʌm] ;
the **Yellow** **with** **Gumboodge** **,** **steep'd** **in** **Water** **,** **and** **put** **to** **the** **Gum** **;**
这 黄色的 和 - , - 在 水 , 和 放 到 这 胶 ;

将黄色胶状物与树胶混合，浸泡在水中，然后放入树胶中；

[ðə; ði] [griːn] [ɪz] [meɪd] [wɪð] ['jeləʊ] [gʌm] , ['pʊtɪŋ] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] [stəʊn] - [bluː] - [ɪn]['wɔːtə(r)] ;
the **Green** **is** **made** **with** **Yellow** **Gum** **,** **putting** **to** **it** **Stone** **-** **Blue** **steep'd** **in** **Water** **;**
这 绿色的 是 制成 和 黄色的 胶 , 推杆 到 它 石头 - 蓝色的 - 在 水 ;

绿色颜料是用黄胶制成的，加入浸泡过水的石蓝色颜料；

[ðə; ði] [braʊn] [wɪð] ['tʃɒklət] , [ænd; ənd][ðə; ði] [bluː] [wɪð] [smɔːlt; smɒlt] . -
the **Brown** **with** **Chocolate** **,** **and** **the** **Blue** **with** **Smalt** **.** **67**
这 棕色的 和 巧克力 , 和 这 蓝色的 和 银色 . -

棕色配巧克力，蓝色配钴蓝。67

K2
K2
K2

K2

[tuː; tə] [meɪk] ['tʃɒklət] - ['ɑːməndz] .
To **make** **Chocolate** **-** **Almonds** **.**
到 制作 巧克力 - 杏仁 .

制作巧克力杏仁。

[teɪk] [tuː] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] ['greɪtɪd] ,
TAKE **two** **Pound** **of** **fine** **sifted** **Sugar** **,** **half** **a** **Pound** **of** **Chocolate** **grated** **,**
拿 二 磅 的 美好的 筛过的 糖 , 一半 一个 磅 的 巧克力 磨碎的 ,

取两磅细筛过的白砂糖，半磅磨碎的巧克力，

[ænd; ənd] ['sɪftɪd] [θruː] - [æn; ən][heə(r)] [sɪv] , [ə; eɪ] [greɪn] [ɒv; əv] [mʌsk] , [ə; eɪ] [greɪn] [ɒv; əv]['æmbə(r)] ,
and **sifted** **thro** **'** **an** **Hair** **Sieve** **,** **a** **Grain** **of** **Musk** **,** **a** **Grain** **of** **Amber** **,**
和 筛过的 喉咙 - 一个 头发 筛 , 一个 粮食 的 马斯克 , 一个 粮食 的 琥珀色 ,

用毛发筛筛出一粒麝香，一粒琥珀，

[ænd; ənd] [tuː] ['spuːnful] [ɒv; əv][ben] ;
and **two** **Spoonfuls** **of** **Ben** **;**
和 二 一勺 的 本 ;

还有两勺本；

[meɪk] [ðɪs] [ʌp][tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] [wɪð] [gʌm] - ['drægən] - [wel] [ɪn] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] -
make **this** **up** **to** **a** **stiff** **Paste** **with** **Gum** **-** **Dragon** **steep'd** **well** **in** **Orange** **-** **Flower** **-**
制作 这 向上 到 一个 僵硬的 粘贴 和 胶 - 龙 - 出色地 在 橙子 - 花 -
['wɔːtə(r)] ;
Water **;**
水 ;

将此混合物与浸泡在橙花水中的龙胶混合，制成浓稠的糊状物；

[biːt] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)] ; [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [məʊld] [laɪk] ['ɑːməndz] ;
beat **it** **well** **in** **a** **Mortar** **;** **make** **it** **in** **a** **Mould** **like** **Almonds** **;**
打 它 出色地 在 一个 砂浆 ; 制作 它 在 一个 模具 喜欢 杏仁 ;

用研钵充分捣碎；用模具将其制成杏仁状；

[leɪ] [ðem; ðəm][tuː; tə][draɪ][ɒn] ['peɪpəz] , [bʌt; bət][nɒt][ɪn][ə; eɪ] [stəʊv] .

lay	them	to	dry	on	Papers	,	but	not	in	a	Stove	.
躺	他们	到	干燥	在	文件	,	但	不是	在	一个	火炉	.

将它们平铺在纸上晾干，但不要放在炉子里烘干。

[tuː; tə] [meɪk] ['wɜːmwʊd] - [keɪks] .

To	make	Wormwood	-	Cakes	.
到	制作	蒿	-	蛋糕	.

制作艾草饼。

[sɪft] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] [θruː] - [æn; ən][heə(r)] [sɪv] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['kɑːmaɪn] ;

SIFT	fine	Sugar	thro	'	an	Hair	Sieve	,	and	cover	it	with	Carmine	;
筛	美好的	糖	喉咙	-	一个	头发	筛	,	和	覆盖	它	和	胭脂红	;

将细砂糖过筛，并用胭脂红覆盖；

[wet] [ˌaɪ 'tiː][mɔː(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ]['kændi] [wɪð] ['wɔːtə(r)] ;

wet	it	more	than	a	Candy	with	Water	;
湿的	它	更多的	比	一个	糖果	和	水	;

比用水浸糖果还要湿润；

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['prɪti] [fɑːst] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlməʊst][æt; ət][ə; eɪ]['kændi] [haɪt] ;

boil	it	pretty	fast	'	till	it	is	almost	at	a	Candy	Height	;
熬	它	漂亮的	快速地	-	直到	它	是	几乎	在	一个	糖果	高度	;

快速煮沸，直到水位接近糖果高度；

[ðen] [pʊt][ɪn][ə'baʊt] [θriː] [drɒps][ɒv; əv]['spɪrɪt][ɒv; əv] ['wɜːmwʊd] ,

then	put	in	about	three	Drops	of	Spirit	of	Wormwood	,
然后	放	在	关于	三	滴	的	精神	的	蒿	,

然后加入大约三滴苦艾酒，

[ænd; ənd] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['lɪt(ə)l] ['kɔːfɪnz] [meɪd] [ɒv; əv] [kɑːdz] ;

and	fill	it	into	little	Coffins	made	of	Cards	;
和	充满	它	进入	小的	棺材	制成	的	牌	;

然后把它们装进用卡片做成的小棺材里；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ɪn][ðə; ði] ['kɔːfɪnz] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪ'nʌf] ;

when	it	boils	in	the	Coffins	it	is	enough	;
什么时候	它	沸腾	在	这	棺材	它	是	足够的	;

当水在棺材里沸腾时，就足够了；

[juː; jʊ][mʌst; məst][nɒt] [bɔɪl] [ə'bʌv] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , [ɔː(r)] [les] :

you	must	not	boil	above	half	a	Pound	at	a	Time	,	or	less	:
你	必须	不是	熬	多于	一半	一个	磅	在	一个	时间	,	或者	较少的	:

每次煮沸的量不得超过半磅，或更少：

['spɪrɪt][ɒv; əv] ['wɜːmwʊd] [mʌst; məst][biː; bi] [ðæt] [wɪtʃ] [lʊks] [blæk] , [ænd; ənd][æz; əz] [θɪk] [æz; əz]

Spirit	of	Wormwood	must	be	that	which	looks	black	,	and	as	thick	as
精神	的	蒿	必须	是	那	哪个	看起来	黑色的	,	和	作为	厚的	作为

[ɔɪl] ,

Oil	,
油	,

苦艾之灵必定是那种看起来漆黑如墨、浓稠如油的东西。

[ænd; ənd][mʌst; məst][hæv; həv] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [bɔɪlz] [ɪn][ðə; ði] [keɪks] ['ɑːftə(r)][juː; jʊ][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn] .

and	must	have	two	or	three	Boils	in	the	Cakes	after	you	put	it	in	.
和	必须	有	二	或者	三	沸腾	在	这	蛋糕	后	你	放	它	在	.

放入后，蛋糕上必须有两到三个水泡。

[tuː; tə] [meɪk] [hoʊniːkəm] - [keɪks] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] - ['vaɪələt][ɒv; əv] ['kaʊslɪp] .

To	make	Honycomb	-	Cakes	of	Orange	-	Flower	-	Violet	of	Cowslips	.
到	制作	蜂巢	-	蛋糕	的	橙子	-	花	-	紫色	的	报春花	.

制作橙花紫罗兰报春花蜂巢饼。

[biː]

B
B

B

[teɪk] [ə'baʊt][hɑːf][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv][faɪn]['ʃʊgə(r)] , ['sɪftɪd] [θruː] - [æn; ən][heə(r)] [sɪv] ,

TAKE	about	half	a	Pound	of	fine	Sugar	,	sifted	thro	'	an	Hair	Sieve	,
拿	关于	一半	一个	磅	的	美好的	糖	,	筛过的	喉咙	-	一个	头发	筛	,

取约半磅细砂糖，用细筛过筛，

[wet] [ˌaɪ 'tiː][mɔː(r)][ðæn; ðən][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['kændi] , [wɪð] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] - ['wɔːtə(r)] , [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]

wet	it	more	than	for	a	Candy	,	with	Orange	-	Flower	-	Water	,	for	the
湿的	它	更多的	比	为了	一个	糖果	,	和	橙子	-	花	-	水	,	为了	这

['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] - [keɪks] ,

Orange	-	Flower	-	Cakes	,
橙子	-	花	-	蛋糕	,

做橙花蛋糕时，要比做糖果时多浇一些橙花水。

[ænd; ənd][feə(r)]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['ʌðə(r)] [keɪks] ; [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː]['ɔːlməʊst][tuː; tə]['kændi] [haɪt] ,

and	fair	Water	for	the	other	Cakes	;	boil	it	almost	to	Candy	Height	,
和	公平的	水	为了	这	其他	蛋糕	;	熬	它	几乎	到	糖果	高度	,

其他蛋糕用水也一样；煮至接近糖果的高度，

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] [liːvz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['flaʊəz] ; [bɔɪl][ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɪn][ðə; ði]

and	then	put	in	the	Leaves	of	the	Flowers	;	boil	them	a	little	in	the
和	然后	放	在	这	树叶	的	这	花朵	;	熬	他们	一个	小的	在	这

['kændi] ,

Candy	,
糖果	,

然后放入花叶；将它们在糖浆中稍微煮一下，

[ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [tuː] [θɪn] ; [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [kɑːd] - ['kɔːfɪnz] .

or	it	will	be	too	thin	;	then	put	it	in	Card	-	Coffins	.
或者	它	将要	是	也	薄的	;	然后	放	它	在	卡片	-	棺材	.

否则就太薄了；那就把它放进纸板棺材里。

[tuː; tə] [meɪk] [aɪs] ['ɑːmənd] - [keɪks] .

To	make	Ice	Almond	-	Cakes	.
到	制作	冰	杏仁	-	蛋糕	.

制作冰杏仁蛋糕。

[biːt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] ['veri] [faɪn] , [wɪð] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] , [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm]

BEAT	a	Pound	of	Almonds	very	fine	,	with	Rose	-	Water	,	to	keep	them
打	一个	磅	的	杏仁	非常	美好的	,	和	玫瑰	-	水	,	到	保持	他们

[frɒm; frəm] ['ɒɪlɪŋ] ;

from	Oiling	;
从	注油	;

将一磅杏仁捣成细粉，加入玫瑰水，以防止杏仁出油；

[mɪks][ðem; ðəm] [wɪð] half69

mix	them	with	half69
混合	他们	和	half69

将它们与 half69 混合

[ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] , [meɪk] [ðem; ðəm] [ʌp] ['ɪntuː]['lɪt(ə)l] [lɒŋ] [ɔː(r)] [raʊnd] [keɪks] ,

a	Pound	of	sifted	Sugar	,	make	them	up	into	little	long	or	round	Cakes	,
一个	磅	的	筛过的	糖	,	制作	他们	向上	进入	小的	长的	或者	圆形的	蛋糕	,

一磅过筛的糖，做成小长条状或圆形的蛋糕，

[wɪtʃ] [juː; jʊ][laɪk][best] ; [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][stəʊv][ɔː(r)][bɪˈfɔː(r)][ə; eɪ][ˈfaɪə(r)] ,

which	you	like	best	;	put	them	in	a	Stove	or	before	a	Fire	,
哪个	你	喜欢	最好的	;	放	他们	在	一个	火炉	或者	前	一个	火	,

把你最喜欢的那一个放进炉子里或火堆前烤。

- [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][draɪ][ɒn][wʌn][saɪd] , [ænd; ənd] [ðen] [tɜːn] [ðem; ðəm] ;

' till	they	are	dry	on	one	Side	,	and	then	turn	them	;
- 直到	他们	是	干燥	在	一	边	,	和	然后	转动	他们	;

煎至一面干透后，翻面；

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][draɪ][ɒn][bəuθ][saɪdz] , [teɪk] ['veri] [faɪn]['ʃʊgə(r)] ['sɪftɪd] ;

and	when	they	are	dry	on	both	Sides	,	take	very	fine	Sugar	sifted	;
和	什么时候	他们	是	干燥	在	两个都	侧面	,	拿	非常	美好的	糖	筛过的	;

待两面都干燥后，筛入细砂糖；

[tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [teɪk] [æz; əz] [mʌtʃ] [waɪt] [ɒv; əv] [egz] [æz; əz] [wɪl] [dʒʌst][wet][ˌaɪ 'tiː] ;

to	a	Pound	take	as	much	White	of	Eggs	as	will	just	wet	it	;
到	一个	磅	拿	作为	很多	白色的	的	鸡蛋	作为	将要	只是	湿的	它	;

每磅水取适量蛋清，刚好能将其润湿即可；

[biːt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] , [ænd; ənd][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [grəuz] [waɪt] [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)] [eg] ,

beat	it	with	a	Spoon	,	and	as	it	grows	white	put	in	a	little	more	Egg	,
打	它	和	一个	勺子	,	和	作为	它	生长	白色的	放	在	一个	小的	更多的	蛋	,

用勺子搅拌，当蛋液变白时，再加入少许鸡蛋液。

- [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɪn] [ɪˈnʌf] [tuː; tə][aɪs][ðə; ðɪ] [keɪks] ; [ðen] [aɪs][fɜːst][wʌn][saɪd] ,

' till	it	is	thin	enough	to	ice	the	Cakes	;	then	ice	first	one	Side	,
- 直到	它	是	薄的	足够的	到	冰	这	蛋糕	;	然后	冰	第一的	一	边	,

直到面糊稀到可以抹在蛋糕上；然后先抹一面。

[ænd; ənd] [wen] [ðæt] [ɪz][draɪ][bɪˈfɔː(r)][ðə; ðɪ]['faɪə(r)] , [aɪs][ðə; ðɪ]['ʌðə(r)] :

and	when	that	is	dry	before	the	Fire	,	ice	the	other	:
和	什么时候	那	是	干燥	前	这	火	,	冰	这	其他	:

当火烧干后，用冰块封住另一处：

[biː; bi][ʃʊə(r)][wʌn][saɪd][ɪz][draɪ][bɪˈfɔː(r)][juː; jʊ][duː; də][ðə; ðɪ]['ʌðə(r)] .

Be	sure	one	Side	is	dry	before	you	do	the	other	.
是	当然	一	边	是	干燥	前	你	做	这	其他	.

务必确保一面完全干燥后再进行另一面的熨烫。

[tuː; tə] [meɪk] - - [bred] .

To	make	Bean'd	-	Bread	.
到	制作	-	-	面包	.

制作豆面包。

[blɑːntʃ] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] , [slaɪs][ðem; ðəm] [θɪn] [ðə; ðɪ] [lɒŋ] [weɪ] ,

BLANCH	half	a	Pound	of	Almonds	,	slice	them	thin	the	long	Way	,
焯水	一半	一个	磅	的	杏仁	,	片	他们	薄的	这	长的	方式	,

将半磅杏仁焯水，然后纵向切成薄片。

[leɪ] [ðem; ðəm][ɪn] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)][ɔːl] [naɪt] ; [ðen] [dreɪn][ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ðɪ]['wɔːtə(r)] ,

lay	them	in	Rose	-	Water	all	Night	;	then	drain	them	from	the	Water	,
躺	他们	在	玫瑰	-	水	全部	夜晚	;	然后	流走	他们	从	这	水	,

将它们浸泡在玫瑰水中过夜；然后将它们从水中沥干。

[ænd; ənd][set][ðem; ðəm][baɪ][ðə; ðɪ]['faɪə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [ðem; ðəm] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][draɪ]

and	set	them	by	the	Fire	,	stirring	them	' till	they	are	a	little	dry
和	放	他们	经过	这	火	,	搅拌	他们	- 直到	他们	是	一个	小的	干燥

[ænd; ənd] ['veri] [hɒt] ;

and	very	hot	;
和	非常	热的	;

把它们放在火旁，搅拌，直到它们稍微变干并且很热；

[ðen] [pʊt][tuː; tə][ðem; ðəm][faɪn]['ʃʊgə(r)]['sɪftɪd] , [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [hæŋ] [ə'baʊt][ðem; ðəm] .

then	put	to	them	fine	Sugar	sifted	,	enough	to	hang	about	them	.
然后	放	到	他们	美好的	糖	筛过的	,	足够的	到	悬挂	关于	他们	.

然后加入过筛的细糖，量要足够让糖悬在它们周围。

([ðeɪ] [mʌst; məst][nɒt][biː; bi][səʊ][wet][æz; əz][tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] Sugar70

(	They	must	not	be	so	wet	as	to	make	the	Sugar70
(	他们	必须	不是	是	所以	湿的	作为	到	制作	这	Sugar70

（它们不能太湿，以免产生 Sugar70）

[laɪk] [peɪst] ; [nɔː(r)][səʊ][draɪ] , [bʌt; bət] [ðæt] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [meɪ] [hæŋ] [tə'geðə(r)] .)

like	Paste	;	nor	so	dry	,	but	that	the	Sugar	may	hang	together	.	)
喜欢	粘贴	;	也不	所以	干燥	,	但	那	这	糖	可能	悬挂	一起	.	)

像糊状物一样；但又不会太干，以至于糖粒可以粘在一起。）

[ðen] [leɪ] [ðem; ðəm][ɪn] [lʌmps] [ɒn]['weɪfə(r)] - ['peɪpə(r)] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɒn] ['peɪpəz][ɪn][æn; ən]

Then	lay	them	in	Lumps	on	Wafer	-	Paper	,	and	set	them	on	Papers	in	an
然后	躺	他们	在	肿块	在	晶圆	-	纸	,	和	放	他们	在	文件	在	一个

['ʌv(ə)n] ,

Oven	,
烤箱	,

然后将它们成团放在威化纸上，再将威化纸放在烤箱中烘烤。

['ɑːftə(r)] [pʌfs] , [ɔː(r)]['eni] ['veri] [kuːl]['ʌv(ə)n] [ðæt] [paɪz][hæv; həv] [biːn] [beɪkt] [ɪn] .

after	Puffs	,	or	any	very	cool	Oven	that	Pies	have	been	baked	in	.
后	泡芙	,	或者	任何	非常	凉爽的	烤箱	那	馅饼	有	到过	烘焙	在	.

在 Puffs 之后，或者任何烤过馅饼的非常凉爽的烤箱里。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] [ɔː(r)] ['lɛmən] - [pʌfs] .

To	make	Orange	or	Lemmon	-	Puffs	.
到	制作	橙子	或者	莱蒙	-	泡芙	.

制作橙子味或柠檬味泡芙。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] ,

TAKE	a	Pound	of	fine	sifted	Sugar	,
拿	一个	磅	的	美好的	筛过的	糖	,

取一磅细筛过的糖，

[ænd; ənd] [greɪt] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [raɪnd][ɒv; əv] [tuː] [lɑːdʒ] ['ɒrɪndʒɪz] [ɔː(r)] ['lɛmənz] ; [pʊt][ðə; ði][raɪnd]

and	grate	the	Outside	Rind	of	two	large	Oranges	or	Lemmons	;	put	the	Rind
和	格特	这	外部	果皮	的	二	大的	橙子	或者	柠檬	;	放	这	果皮

[tuː; tə][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ,

to	the	Sugar	,
到	这	糖	,

将两个大橙子或柠檬的外皮磨碎；把果皮放入糖中，

[ænd; ənd] [biːt] [ðem; ðəm] [wel] [tə'geðə(r)][ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)] ; [graɪnd][ˌaɪ 'tiː] [wel] [wɪð] [ə; eɪ]['pes(ə)l] ,

and	beat	them	well	together	in	a	Mortar	;	grind	it	well	with	a	Pestle	,
和	打	他们	出色地	一起	在	一个	砂浆	;	研磨	它	出色地	和	一个	杵	,

将它们放入研钵中充分捣碎；用杵充分研磨。

[ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] [wɪð] [gʌm] - ['drægən] [wel] - ; [ðen] [biːt]

and	make	it	up	to	a	stiff	Paste	with	Gum	-	Dragon	well	steep'd	;	then	beat
和	制作	它	向上	到	一个	僵硬的	粘贴	和	胶	-	龙	出色地	-	;	然后	打

[ðə; ði] [peɪst] [ə'gen] ,

the	Paste	again	,
这	粘贴	再次	,

用浸泡过充分的龙胶调成浓稠的糊状物；然后再次搅拌糊状物。

[ɔː(r)][skweə(r)][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [beɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] ['ʌv(ə)n] , [ɒn] ['peɪpəz] [ænd; ənd] [tɪn] -
rowl 罗尔 **or** 或者 **square** 正方形 **it** 它 **,** , **and** 和 **bake** 烤 **it** 它 **in** 在 **a** 一个 **cool** 凉爽的 **Oven** 烤箱 **,** , **on** 在 **Papers** 文件 **and** 和 **Tin** 锡 -
[pleɪts] . -
Plates 盘子 **.** . **71** -

将其擀成卷状或方形，放在纸张或锡盘上，用低温烤箱烘烤。71

[tuː; tə] [meɪk] ['ɑːmənd] - [peɪst] , ['aɪðə(r)]['bɪtə(r)][ɔː(r)] [swiːt] : [ðə; ðɪ]['bɪtə(r)][ɑː(r); ə(r)] - .
To 到 **make** 制作 **Almond** 杏仁 **-** - **Paste** 粘贴 **,** , **either** 任何一个 **Bitter** 苦的 **or** 或者 **Sweet** 甜的 **:** : **The** 这 **Bitter** 苦的 **are** 是 **Ratafea** - **.** .

制作杏仁膏，无论是苦的还是甜的：苦的杏仁膏是 Ratafea。

[blɑːntʃ] [ænd; ənd] [biːt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] ; [pʊt][ɪn][dʒʌst] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]
BLANCH 焯水 **and** 和 **beat** 打 **a** 一个 **Pound** 磅 **of** 的 **Almonds** 杏仁 **;** ; **put** 放 **in** 在 **just** 只是 **Rose** 玫瑰 **-** - **Water** 水 **enough** 足够的 **to** 到
[kiːp] [ðem; ðəm][frɒm; frəm] ['ɒɪlɪŋ] ;
keep 保持 **them** 他们 **from** 从 **Oiling** 注油 **;** ;

将一磅杏仁焯水并捣碎；加入适量的玫瑰水，防止杏仁出油；

[ðen] [teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] ['kændi] ;
then 然后 **take** 拿 **a** 一个 **Pound** 磅 **of** 的 **fine** 美好的 **Sugar** 糖 **,** , **and** 和 **boil** 熬 **it** 它 **to** 到 **a** 一个 **Candy** 糖果 **;** ;

然后取一磅细砂糖，将其熬成糖浆；

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlməʊst][æt; ət][ə; eɪ]['kændi] [haɪt] , [pʊt][ɪn][ðə; ðɪ] ['ɑːməndz] ;
and 和 **when** 什么时候 **it** 它 **is** 是 **almost** 几乎 **at** 在 **a** 一个 **Candy** 糖果 **Height** 高度 **,** , **put** 放 **in** 在 **the** 这 **Almonds** 杏仁 **;** ;

当面团快要达到糖果高度时，放入杏仁；

[stɜː(r)][ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [kuːl] ['faɪə(r)] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['veri] [draɪ] [stɪf] [peɪst] ,
stir 搅拌 **them** 他们 **over** 超过 **a** 一个 **cool** 凉爽的 **Fire** 火 **'** - **till** 直到 **it** 它 **is** 是 **a** 一个 **very** 非常 **dry** 干燥 **stiff** 僵硬的 **Paste** 粘贴 **,** ,

用冷火搅拌，直到变成非常干燥、坚硬的糊状物。

[ænd; ənd]['ɔːlməʊst][kəʊld] , [ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][baɪ] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kwaɪt][kəʊld] ;
and 和 **almost** 几乎 **cold** 寒冷的 **,** , **and** 和 **set** 放 **it** 它 **by** 经过 **'** - **till** 直到 **it** 它 **is** 是 **quite** 相当 **cold** 寒冷的 **;** ;

几乎要凉了，就放在一边，直到它完全凉透；

[ðen] [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)] ,
then 然后 **beat** 打 **it** 它 **well** 出色地 **in** 在 **a** 一个 **Mortar** 砂浆 **,** ,

然后用迫击炮好好轰击它。

[ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv][faɪn] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] ;
and 和 **put** 放 **to** 到 **it** 它 **a** 一个 **Pound** 磅 **and** 和 **a** 一个 **Half** 一半 **of** 的 **fine** 美好的 **sifted** 筛过的 **Sugar** 糖 **;** ;

再加入一磅半细筛过的糖；

[rʌb] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [wel] [tə'geðə(r)] ,
rub 擦 **it** 它 **very** 非常 **well** 出色地 **together** 一起 **,** ,

充分揉搓均匀。

[ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [wɪð] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [wel] - - [gʌm] - ['drægən][ænd; ənd] ['waɪts]
and 和 **make** 制作 **it** 它 **up** 向上 **with** 和 **a** 一个 **Spoonful** 一勺 **of** 的 **well** 出色地 **-** - **steep'd** - - **Gum** 胶 **-** - **Dragon** 龙 **and** 和 **Whites** 白人
[ɒv; əv] [egz] ,
of 的 **Eggs** 鸡蛋 **,** ,

然后用一勺浸泡过的龙胶和蛋清来弥补。

- [tuː; tə][ə; eɪ] [frɒθ] ; [ðen] [skwɜːt][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [beɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] ['ʌv(ə)n] ;

whip'd	**to**	**a**	**Froth**	**;**	**then**	**squirt**	**it**	**,**	**and**	**bake**	**it**	**in**	**a**	**cool**	**Oven**	**;**
-	到	一个	泡沫	;	然后	喷出	它	,	和	烤	它	在	一个	凉爽的	烤箱	;

搅打至起泡；然后挤入液体中，放入低温烤箱烘烤；

[pʊt]['ɪntuː][ðə; ðɪ] [swiːt] - ['ɑːməndz][ðə; ðɪ][raɪnd][ɒv; əv][ə; eɪ] ['lɛmən] ['greɪtɪd] , [bʌt; bət] [nʌn] [ɪn][ðə; ðɪ]

put	**into**	**the**	**Sweet**	**-**	**Almonds**	**the**	**Rind**	**of**	**a**	**Lemmon**	**grated**	**,**	**but**	**none**	**in**	**the**
放	进入	这	甜的	-	杏仁	这	果皮	的	一个	莱蒙	磨碎的	,	但	没有任何	在	这

['bɪtə(r)] :

Bitter	**:**
苦的	:

甜杏仁里放了磨碎的柠檬皮，但苦杏仁里没有放：

[ɪf] [juː; jʊ][doʊnt] [meɪk] [ðə; ðɪ][fɜːst] [peɪst] [stɪf] , [ðeɪ] [wɪl] [rʌn] [ə'baʊt][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n] .

If	**you**	**don't**	**make**	**the**	**first**	**Paste**	**stiff**	**,**	**they**	**will**	**run**	**about**	**the**	**Oven**	**.**
如果	你	不	制作	这	第一的	粘贴	僵硬的	,	他们	将要	跑步	关于	这	烤箱	.

如果你第一层面糊没有烤硬，它们就会在烤箱里到处流。

[beɪk] [ðem; ðəm][ɒn]['peɪpəz] [ænd; ənd] [tɪn] - [pleɪts] . -

Bake	**them**	**on**	**Papers**	**and**	**Tin**	**-**	**Plates**	**.**	**72**
烤	他们	在	文件	和	锡	-	盘子	.	-

用纸和锡盘烘烤。72

[tuː; tə] [meɪk] ['lɪt(ə)l] [raʊnd] - - [pʌfs] .

To	**make**	**Little**	**Round**	**Ratafea**	**-**	**Puffs**	**.**
到	制作	小的	圆形的	-	-	泡芙	.

制作小圆拉塔菲亚泡芙。

[teɪk] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['kɜːrnl] , [ɔː(r)]['bɪtə(r)] - ['ɑːməndz] , [biːt] ['veri] [stɪf] ,

TAKE	**half**	**a**	**Pound**	**of**	**Kernels**	**,**	**or**	**Bitter**	**-**	**Almonds**	**,**	**beat**	**very**	**stiff**	**,**
拿	一半	一个	磅	的	内核	,	或者	苦的	-	杏仁	,	打	非常	僵硬的	,

取半磅杏仁仁（或苦杏仁），打成硬块，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] ;

and	**a**	**Pound**	**and**	**a**	**Half**	**of**	**sifted**	**Sugar**	**;**
和	一个	磅	和	一个	一半	的	筛过的	糖	;

以及一磅半过筛的糖；

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] [wɪð] [waɪt] [ɒv; əv] [egz] - [tuː; tə][ə; eɪ] [frɒθ] ;

make	**it**	**up**	**to**	**a**	**stiff**	**Paste**	**with**	**White**	**of**	**Eggs**	**whip'd**	**to**	**a**	**Froth**	**;**
制作	它	向上	到	一个	僵硬的	粘贴	和	白色的	的	鸡蛋	-	到	一个	泡沫	;

用打发至起泡的蛋清将其制成浓稠的糊状物；

[biːt] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ɪn]['lɪt(ə)l] [ləʊvz] ;

beat	**it**	**well**	**in**	**a**	**Mortar**	**,**	**and**	**make**	**it**	**up**	**in**	**little**	**Loaves**	**;**
打	它	出色地	在	一个	砂浆	,	和	制作	它	向上	在	小的	面包	;

用研钵将面团捣碎，做成小面包；

[ðen] [beɪk] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['veri] [kuːl] ['ʌv(ə)n] , [ɒn]['peɪpə(r)][ænd; ənd] [tɪn] - [pleɪts] .

then	**bake**	**them**	**in**	**a**	**very**	**cool**	**Oven**	**,**	**on**	**Paper**	**and**	**Tin**	**-**	**Plates**	**.**
然后	烤	他们	在	一个	非常	凉爽的	烤箱	,	在	纸	和	锡	-	盘子	.

然后将它们放在纸和锡盘上，在低温烤箱中烘烤。

[tuː; tə] [meɪk] [braʊn] - ['wefər] .

To	**make**	**Brown**	**-**	**Wafers**	**.**
到	制作	棕色的	-	晶圆	.

制作棕色威化饼。

[teɪk] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] ,

TAKE	**half**	**a**	**Pint**	**of**	**Milk**	**and**	**half**	**a**	**Pint**	**of**	**Cream**	**,**
拿	一半	一个	品脱	的	牛奶	和	一半	一个	品脱	的	奶油	,

取半品脱牛奶和半品脱奶油，

[ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ; [melt] [ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] -

and	put	to	it	half	a	Pound	of	brown	Sugar	;	melt	and	strain	it	thro	'
和	放	到	它	一半	一个	磅	的	棕色的	糖	;	熔化	和	拉紧	它	喉咙	-

[ə; eɪ] [sɪv] ;

a	Sieve	;
一个	筛	;

加入半磅红糖；融化后用筛子过滤；

[teɪk] [æz; əz] [mʌtʃ] [faɪn] ['flaʊə(r)] [æz; əz] [wɪl] [meɪk] [wʌn] [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] [kriːm] ['veri]

take	as	much	fine	Flower	as	will	make	one	half	of	the	Milk	and	Cream	very
拿	作为	很多	美好的	花	作为	将要	制作	一	一半	的	这	牛奶	和	奶油	非常

[stɪf] ,

stiff	,
僵硬的	,

取适量细面粉，使一半的牛奶和奶油变得非常浓稠。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [hɑːf] ; [stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [ðə; ði] [waɪl] ,

then	put	in	the	other	Half	;	stir	it	all	the	while	,
然后	放	在	这	其他	一半	;	搅拌	它	全部	这	尽管	,

然后加入另一半；一边搅拌一边搅拌。

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [nɒt] [biː; bi] [ɪn] [lʌmps] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [tuː] [egz] [wel] ['biːt(ə)n] ,

that	it	may	not	be	in	Lumps	;	then	put	in	two	Eggs	well	beaten	,
那	它	可能	不是	是	在	肿块	;	然后	放	在	二	鸡蛋	出色地	被打败	,

为了防止结块；然后加入两个打散的鸡蛋，

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sæk] , [sʌm; səm] [meɪs] shred73

a	little	Sack	,	some	Mace	shred73
一个	小的	解雇	,	一些	锤	shred73

一个小袋子，一些梅斯碎屑73

[el]

L
L

L

[faɪn] , [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [kləʊvz] ['biːt(ə)n] : [beɪk] [ɪn] ['aɪənz] .

fine	,	two	or	three	Cloves	beaten	:	Bake	in	Irons	.
美好的	,	二	或者	三	丁香	被打败	:	烤	在	铁	.

将两三瓣丁香捣碎，放入铁器中烘烤。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɑːmənd] - [ləʊvz] .

To	make	Almond	-	Loaves	.
到	制作	杏仁	-	面包	.

制作杏仁面包。

[biːt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] ['veri] [faɪn] ,

BEAT	a	Pound	of	Almonds	very	fine	,
打	一个	磅	的	杏仁	非常	美好的	,

将一磅杏仁打成非常细的粉末。

[mɪks] [ðem; ðəm] [wel] [wɪð] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] , [set] [ðem; ðəm]

mix	them	well	with	three	Quarters	of	a	Pound	of	sifted	Sugar	,	set	them
混合	他们	出色地	和	三	四分之一	的	一个	磅	的	筛过的	糖	,	放	他们

['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,

over	the	Fire	,
超过	这	火	,

将它们与四分之三磅过筛的糖充分混合，放在火上烤。

[kiːp] [ðem; ðəm] ['stɜːrɪŋ] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [stɪf] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['lɛmən]

keep	them	stirring	'	till	they	are	stiff	,	and	put	in	the	Rind	of	a	Lemmon
保持	他们	搅拌	-	直到	他们	是	僵硬的	,	和	放	在	这	果皮	的	一个	莱蒙

['greɪtɪd] ;

grated	;
磨碎的	;

继续搅拌至变硬，然后加入磨碎的柠檬皮；

[meɪk] [ðem; ðəm] [ʌp] [ɪn] ['lɪt(ə)l] [ləʊvz] ,

make	them	up	in	little	Loaves	,
制作	他们	向上	在	小的	面包	,

把它们做成小面包，

[ʃeɪk] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] [ɪn] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] [biːt] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['veri] [stɪf] [frɒθ] ,

shake	them	very	well	in	the	Whites	of	Eggs	beat	to	a	very	stiff	Froth	,
摇	他们	非常	出色地	在	这	白人	的	鸡蛋	打	到	一个	非常	僵硬的	泡沫	,

将它们与打发至非常浓稠的蛋白充分摇匀，

[ðæt] [ðə; ði] [eg] [meɪ] [hæŋ] [ə'baʊt] [ðem; ðəm] ;

that	the	Egg	may	hang	about	them	;
那	这	蛋	可能	悬挂	关于	他们	;

让蛋悬挂在他们周围；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] ,

then	put	them	in	a	Pan	with	about	a	Pound	of	fine	sifted	Sugar	,
然后	放	他们	在	一个	平底锅	和	关于	一个	磅	的	美好的	筛过的	糖	,

然后将它们放入平底锅中，加入约一磅细筛过的糖。

[ʃeɪk] [ðem; ðəm] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [wel] [kʌvɜd] [wɪð] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ; [dɪ'vaɪd] [ðem; ðəm] [ɪf] [ðeɪ] [stɪk] [tə'geðə(r)] ,

shake	them	'	till	they	are	well	cover'd	with	the	Sugar	;	divide	them	if	they	stick	together	,
摇	他们	-	直到	他们	是	出色地	覆盖	和	这	糖	;	划分	他们	如果	他们	戳	一起	,

摇晃它们，直到它们均匀地裹上糖；如果粘在一起，就把它们分开。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [mɔː(r)] ['ʃʊgə(r)] , - [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [biː; bi] [smuːð] , [ænd; ənd] [draɪ] ;

and	add	more	Sugar	,	'	till	they	begin	to	be	smooth	,	and	dry	;
和	添加	更多的	糖	,	-	直到	他们	开始	到	是	光滑的	,	和	干燥	;

然后继续加糖，直到它们变得光滑干燥；

[ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] ['peɪpəz] [tuː; tə] [beɪk] ,

and	when	you	put	them	on	Papers	to	bake	,
和	什么时候	你	放	他们	在	文件	到	烤	,

当你把它们放在纸上烘烤时，

[ʃeɪk] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ðæt] [ɪz] [dʒʌst] [wet] [wɪð] [waɪt] [ɒv; əv] [egz] ,

shake	them	in	a	Pan	that	is	just	wet	with	White	of	Eggs	,
摇	他们	在	一个	平底锅	那	是	只是	湿的	和	白色的	的	鸡蛋	,

将它们倒入只沾有少量蛋清的平底锅中摇晃，

[tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [hæv; həv] [ə; eɪ] [glɒs] : [beɪk] [ðem; ðəm] ['ɑːftə(r)] ['bɪskɪt] , [ɒn] ['peɪpəz] [ænd; ənd] [tɪn] - [pleɪts] . -

to	make	them	have	a	Gloss	:	Bake	them	after	Biscuit	,	on	Papers	and	Tin	-	Plates	.	74
到	制作	他们	有	一个	光泽	:	烤	他们	后	饼干	,	在	文件	和	锡	-	盘子	.	-

为了使它们有光泽：在饼干烤好后，用纸或锡盘烘烤。74

[tuː; tə] [meɪk] ['tʃɒklət] - [pʌfs] .

To	make	Chocolate	-	Puffs	.
到	制作	巧克力	-	泡芙	.

制作巧克力泡芙。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [θri:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] ['greɪtɪd] ,

TAKE	a	Pound	of	fine	sifted	Sugar	,	and	three	Ounces	of	Chocolate	grated	,
拿	一个	磅	的	美好的	筛过的	糖	,	和	三	盎司	的	巧克力	磨碎的	,

取一磅细筛过的白砂糖和三盎司磨碎的巧克力，

[ænd; ənd] ['sɪftɪd] [θru:] - [æn; ən] [heə(r)] [sɪv] ;

and	sifted	thro	'	an	Hair	Sieve	;
和	筛过的	喉咙	-	一个	头发	筛	;

并用毛发筛筛过；

[meɪk] [ˌaɪ 'ti:] [ʌp] [tu:; tə] [ə; eɪ] [peɪst] [wɪð] [waɪt] [ɒv; əv] [egz] - [tu:; tə] [ə; eɪ] [frɒθ] ;

make	it	up	to	a	Paste	with	White	of	Eggs	whip'd	to	a	Froth	;
制作	它	向上	到	一个	粘贴	和	白色的	的	鸡蛋	-	到	一个	泡沫	;

用打发至起泡的蛋清将其制成糊状物；

[ðen] [bi:t] [ˌaɪ 'ti:] [wel] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɔ:tə(r)] , [ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'ti:] [ʌp] [ɪn] [ləʊvz] ,

then	beat	it	well	in	a	Mortar	,	and	make	it	up	in	Loaves	,
然后	打	它	出色地	在	一个	砂浆	,	和	制作	它	向上	在	面包	,

然后将其在研钵中充分捣碎，做成面包。

[ɔ:(r)] ['eni] ['fæʃ(ə)n] [ju:; jʊ] [pli:z] .

or	any	Fashion	you	please	.
或者	任何	时尚	你	请	.

或者任何你喜欢的时尚风格。

[beɪk] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ə; eɪ] [ku:l] ['ʌv(ə)n] , [ɒn] ['peɪpəz] [ænd; ənd] [tɪn] - [pleɪts] .

Bake	it	in	a	cool	Oven	,	on	Papers	and	Tin	-	Plates	.
烤	它	在	一个	凉爽的	烤箱	,	在	文件	和	锡	-	盘子	.

用纸和锡盘垫着，在低温烤箱中烘烤。

[tu:; tə] [meɪk] - - [drɒps] , ['aɪðə(r)] [ɒv; əv] - ['kɜ:rnl] , [ɔ:(r)] [hɑ:f] ['bɪtə(r)] , [ænd; ənd] [hɑ:f]

To	make	Ratafea	-	Drops	,	either	of	Apricock	-	Kernels	,	or	half	Bitter	,	and	half
到	制作	-	-	滴	,	任何一个	的	杏子	-	内核	,	或者	一半	苦的	,	和	一半

[swi:t] - ['ɑ:məndz] .

Sweet	-	Almonds	.
甜的	-	杏仁	.

制作 Ratafea-Drops，可以用杏核，或者一半苦杏仁，一半甜杏仁。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['kɜ:rnl] [ɔ:(r)] ['ɑ:məndz] [bi:t] ['veri] [faɪn] [wɪð] [rəʊz] - ['wɔ:tə(r)] ;

TAKE	a	Pound	of	Kernels	or	Almonds	beat	very	fine	with	Rose	-	Water	;
拿	一个	磅	的	内核	或者	杏仁	打	非常	美好的	和	玫瑰	-	水	;

取一磅杏仁或果仁，用玫瑰水打成细粉；

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [faɪv] [egz] [bi:t] [tu:; tə] [ə; eɪ]

take	a	Pound	of	sifted	Sugar	and	the	Whites	of	five	Eggs	beat	to	a
拿	一个	磅	的	筛过的	糖	和	这	白人	的	五	鸡蛋	打	到	一个

[frɒθ] ,

Froth	,
泡沫	,

取一磅过筛的糖和五个鸡蛋的蛋白，打发至起泡。

[mɪks] [ðem; ðəm] [wel] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] ; [ki:p] [ðem; ðəm]

mix	them	well	together	,	and	set	them	on	a	slow	Fire	;	keep	them
混合	他们	出色地	一起	,	和	放	他们	在	一个	慢的	火	;	保持	他们

['stɜ:rɪŋ] ,

stirring	,
搅拌	,

将它们充分混合，然后用小火慢煮；不断搅拌。

- [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tu:; tə] [bi:; bi] [stɪf] ; [wen] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [kwaɪt] [kəʊld] , [meɪk] [ðem; ðəm] [ɪn] ['lɪt(ə)l]

-	till	they	begin	to	be	stiff	;	when	they	are	quite	cold	,	make	them	in	little
-	直到	他们	开始	到	是	僵硬的	;	什么时候	他们	是	相当	寒冷的	,	制作	他们	在	小的

[raʊnd] [drɒps] :

round	Drops	:
圆形的	滴	:

直到它们开始变硬；当它们完全冷却后，将它们做成小圆滴：

[beɪk] [ðem; ðəm] after75

Bake	them	after75
烤	他们	after75

烤制75分钟后

L2

L2

L2

L2

[ðə; ði] [lɒŋ] ['bɪskɪt] , [ɒn] ['peɪpə(r)] [ænd; ənd] [tɪn] - [pleɪts] .

the	long	Biscuit	,	on	Paper	and	Tin	-	Plates	.
这	长的	饼干	,	在	纸	和	锡	-	盘子	.

长饼干，纸质和锡盘材质。

[tu:; tə] [meɪk] [ɔ:l] [sɔ:rts] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] - [pʌfs] .

To	make	all	Sorts	of	Sugar	-	Puffs	.
到	制作	全部	排序	的	糖	-	泡芙	.

制作各种各样的糖泡芙。

[teɪk] ['veri] [faɪn] ['bi:t(ə)n] ['ʃʊgə(r)] , ['sɪftɪd] [θru:] - [ə; eɪ] [lɔ:n] [sɪv] , [meɪk] [ˌaɪ 'ti:] [ʌp] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [peɪst] ,

TAKE	very	fine	beaten	Sugar	,	sifted	thro	'	a	Lawn	Sieve	,	make	it	up	into	a	Paste	,
拿	非常	美好的	被打败	糖	,	筛过的	喉咙	-	一个	草地	筛	,	制作	它	向上	进入	一个	粘贴	,

取细砂糖，用筛子过筛，制成糊状物。

[wɪð] [gʌm] - ['drægən] ['veri] [wel] - [ɪn] [rəʊz] - ['wɔ:tə(r)] , [ɔ:(r)] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] - ['wɔ:tə(r)] ; [bi:t]

with	Gum	-	Dragon	very	well	steep'd	in	Rose	-	Water	,	or	Orange	-	Flower	-	Water	;	beat
和	胶	-	龙	非常	出色地	-	在	玫瑰	-	水	,	或者	橙子	-	花	-	水	;	打

[ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɔ:tə(r)] ,

it	in	a	Mortar	,
它	在	一个	砂浆	,

将龙涎香充分浸泡在玫瑰水或橙花水中；用研钵捣碎，

[skwɜ:t] [ˌaɪ 'ti:] , [ænd; ənd] [beɪk] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ə; eɪ] [ku:l] ['ʌv(ə)n] .

squirt	it	,	and	bake	it	in	a	cool	Oven	.
喷出	它	,	和	烤	它	在	一个	凉爽的	烤箱	.

挤上油，然后在低温烤箱中烘烤。

['kʌlə(r)] [ðə; ði] [red] [wɪð] ['kɑ:maɪn] , [blu:] [wɪð] ['paʊdə(r)] - [blu:] , ['jeləʊ] [wɪð] - -

Colour	the	Red	with	Carmine	,	Blue	with	Powder	-	Blue	,	Yellow	with	steep'd	Gamboodge
颜色	这	红色的	和	胭脂红	,	蓝色的	和	粉末	-	蓝色的	,	黄色的	和	-	-

[pʊt] ['ɪntu:] [gʌm] ,

put	into	Gum	,
放	进入	胶	,

用胭脂红染红色，用粉蓝染蓝色，用浸泡过藤黄果油的树胶染黄色。

[ænd; ənd] ['jeləʊ] [ænd; ənd] [blu:] [wɪl] [meɪk] [gri:n] : [beɪk] [ðem; ðəm] ['ɑ:ftə(r)] [ɔ:l] ['ʌðə(r)] [pʌfs] .

and	Yellow	and	Blue	will	make	Green	:	Bake	them	after	all	other	Puffs	.
和	黄色的	和	蓝色的	将要	制作	绿色的	:	烤	他们	后	全部	其他	泡芙	.

黄色和蓝色会变成绿色：在所有其他泡芙之后再烘烤它们。

['ʃʊgə(r)] [ðə; ði] ['peɪpəz] [wel] [bɪ'fɔ:(r)] [ju:; jʊ] [skwɜ:t] [ðə; ði] [pʌfs] [ɒn] ['peɪpəz] [ænd; ənd] [tɪn] - [pleɪts] .

Sugar	the	Papers	well	before	you	squirt	the	Puffs	on	Papers	and	Tin	-	Plates	.
糖	这	文件	出色地	前	你	喷出	这	泡芙	在	文件	和	锡	-	盘子	.

在将糖霜挤到纸张和锡盘上之前，先在纸张上充分涂抹糖。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɑːmənd] - [peɪst] .

To	make	Almond	-	Paste	.
到	制作	杏仁	-	粘贴	.

制作杏仁酱。

[leɪ] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] [ɔːl] [naɪt] [ɪn]['wɔːtə(r)] ,

LAY	a	Pound	of	Almonds	all	Night	in	Water	,
躺	一个	磅	的	杏仁	全部	夜晚	在	水	,

将一磅杏仁浸泡在水中过夜，

[ænd; ənd] [wɔːm] [sʌm; səm]['wɔːtə(r)][ðə; ði][nekst] [deɪ] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [blɑːntʃ] , -

and	warm	some	Water	the	next	Day	to	make	them	blanch	,	76
和	温暖的	一些	水	这	下一个	天	到	制作	他们	焯水	,	-

第二天用温水焯一下，76

[ænd; ənd] [ðen] [biːt] [ðem; ðəm] ['veri] [faɪn] [wɪð] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] ;

and	then	beat	them	very	fine	with	Rose	-	Water	;
和	然后	打	他们	非常	美好的	和	玫瑰	-	水	;

然后加入玫瑰水，将它们打成细粉；

[ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] [teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv] [faɪn]

and	to	a	Pound	of	Almonds	take	a	Pound	and	a	Quarter	of	fine
和	到	一个	磅	的	杏仁	拿	一个	磅	和	一个	四分之一	的	美好的

['ʃʊgə(r)] ;

Sugar	;
糖	;

一磅杏仁配一磅四分之一的细糖；

[wet] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ]['kændi] [haɪt] ,

wet	it	with	Water	,	boil	it	to	a	Candy	Height	,
湿的	它	和	水	,	熬	它	到	一个	糖果	高度	,

用水润湿，煮至糖果状，

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt][tuː; tə][jɔː(r); jə(r)]['ɑːməndz] [θriː] ['spuːnful] [ɒv; əv] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] , [mɪks][ˌaɪ 'tiː] ,

and	then	put	to	your	Almonds	three	Spoonfuls	of	Rose	-	Water	,	mix	it	,
和	然后	放	到	你的	杏仁	三	一勺	的	玫瑰	-	水	,	混合	它	,

然后加入三勺玫瑰水到杏仁中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði]['kændi] ; [set][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] ,

and	put	it	to	the	Candy	;	set	it	over	the	Fire	'	till	it	is	scalding	hot	,
和	放	它	到	这	糖果	;	放	它	超过	这	火	-	直到	它	是	烫	热的	,

把它放到糖罐里；放在火上烤，直到它滚烫。

[ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ] ['lɛmən] [ænd; ənd][ðə; ði][raɪnd]['greɪtɪd] ; [stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)]

then	put	in	the	Juice	of	a	Lemmon	and	the	Rind	grated	;	stir	it	over
然后	放	在	这	汁	的	一个	莱蒙	和	这	果皮	磨碎的	;	搅拌	它	超过

[ðə; ði]['faɪə(r)] ,

the	Fire	,
这	火	,

然后加入柠檬汁和磨碎的柠檬皮；在火上搅拌，

[ænd; ənd] [ðen] [drɒp] [ˌaɪ 'tiː][ɒn] [glɑːs] [ɔː(r)] [kliːn] [bɔːdz] : [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][hɒt] [stəʊv] ;

and	then	drop	it	on	Glass	or	clean	Boards	:	Put	it	in	a	hot	Stove	;
和	然后	降低	它	在	玻璃	或者	干净的	板	:	放	它	在	一个	热的	火炉	;

然后将其摔在玻璃或干净的木板上；放入热炉中；

[twelv] ['aʊəz] [wɪl] [draɪ][ˌaɪ 'tiː] ; [ðen] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][draɪ][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd] .

twelve	Hours	will	dry	it	;	then	turn	it	,	and	dry	it	the	other	Side	.
十二	小时	将要	干燥	它	;	然后	转动	它	,	和	干燥	它	这	其他	边	.

十二小时后晾干；然后翻面，晾干另一面。

[tuː; tə] [meɪk] [lɒŋ] - ['bɪskɪt] .

To	make	Long	-	Biscuit	.
到	制作	长的	-	饼干	.

制作长饼干。

[teɪk] ['θɜːti] [egz] , ([ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [ˌfɔː'tiːn] ([breɪk] ['twenti] [eɪt] [ɒv; əv][ðem; ðəm] ;

TAKE	thirty	Eggs	,	(	the	Whites	of	fourteen	(	break	twenty	eight	of	them	;
拿	三十	鸡蛋	,	(	这	白人	的	十四	(	休息	二十	八	的	他们	;

取三十个鸡蛋，(其中十四个鸡蛋的蛋白，打碎其中二十八个;

[siː] [biːt] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] [wɪð] [tuː] ['spuːnful] [ɒv; əv] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] ;

C	beat	them	very	well	with	two	Spoonfuls	of	Rose	-	Water	;
C	打	他们	非常	出色地	和	二	一勺	的	玫瑰	-	水	;

C 用两勺玫瑰水把它们打得落花流水;

[ðen] [pʊt] [ɪn] [θriː] [paʊnd] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] ,

then	put	in	three	Pound	of	sifted	Sugar	,
然后	放	在	三	磅	的	筛过的	糖	,

然后加入三磅过筛的糖，

[ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][ðə; ði] [waɪl] [ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪz] ['hiːtɪŋ] ;

and	beat	it	all	the	while	the	Oven	is	heating	;
和	打	它	全部	这	尽管	这	烤箱	是	加热	;

在烤箱加热的同时，不停地搅拌;

[ðen] [draɪ] [tuː] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv] [faɪn] ['flaʊə(r)] ,

then	dry	two	Pound	and	a	Quarter	of	fine	Flower	,
然后	干燥	二	磅	和	一个	四分之一	的	美好的	花	,

然后晾干两磅四分之一的优质花朵，

[let][ˌaɪ 'tiː][biː; bi][kəʊld][bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] two77

let	it	be	cold	before	you	put	it	in	,	and	put	in	the	two77
让	它	是	寒冷的	前	你	放	它	在	,	和	放	在	这	two77

放凉后再放进去，然后放入两个77

[egz] [left] [aʊt] ; [stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd][drɒp][ˌaɪ 'tiː] .

Eggs	left	out	;	stir	it	well	,	and	drop	it	.
鸡蛋	左边	出去	;	搅拌	它	出色地	,	和	降低	它	.

鸡蛋没煮熟；搅拌均匀，然后倒入锅中。

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][hæv; həv][ə; eɪ] ['veri] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

It	must	have	a	very	quick	Oven	.
它	必须	有	一个	非常	快的	烤箱	.

它的烤箱加热速度必须非常快。

[beɪk] [ˌaɪ 'tiː]['ɔːlməʊst][æz; əz][fɑːst][æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən] [fɪl] [jɔː(r); jə(r)]['ʌv(ə)n] ;

Bake	it	almost	as	fast	as	you	can	fill	your	Oven	;
烤	它	几乎	作为	快速地	作为	你	能	充满	你的	烤箱	;

尽可能快地把它烤熟，就像你能把烤箱装满一样快;

[ðə; ði] ['peɪpəz] [mʌst; məst][biː; bi][leɪd][ɒn] [tɪn] - [pleɪts] , [ɔː(r)] [ðeɪ] [wɪl] [bɜːn] [æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] .

the	Papers	must	be	laid	on	Tin	-	Plates	,	or	they	will	burn	at	the	Bottom	.
这	文件	必须	是	铺设	在	锡	-	盘子	,	或者	他们	将要	烧伤	在	这	底部	.

纸张必须放在锡盘上，否则底部会燃烧。

[ðɪs] [feɪm] ['bɪskɪt] [wɒz; wəz][ðə; ði] [kwiːnz] [siːd] - ['bɪskɪt] .

This	fame	Biscuit	was	the	Queen's	Seed	-	Biscuit	.
这	名声	饼干	曾是	这	女王大学	种子	-	饼干	.

这款名牌饼干是女王的种子饼干。

[pʊt][tuː; tə][hɑːf] [ðɪs] ['kwɒntəti] [hɑːf][ə; eɪ][paʊnd] [ɒv; əv] ['kærəweɪ] - [siːdz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn]

Put	to	half	this	Quantity	half	a	Pound	of	Caraway	-	Seeds	,	and	bake	it	in
放	到	一半	这	数量	一半	一个	磅	的	葛缕子	-	种子	,	和	烤	它	在

[lɑːdʒ] [skweə(r)] [tɪn] - [pænz] ,

large	square	Tin	-	Pans	,
大的	正方形	锡	-	平底锅	,

将上述材料用量的一半加入半磅香芹籽，然后在大的方形锡盘中烘烤。

['bʌtərɪŋ] [ðə; ðɪ][pænz] : [ˌaɪ 'tiː] [beɪks] [best][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] ['ʌv(ə)n] , ['ɑːftə(r)][ðə; ðɪ][drɒp] - ['bɪskɪt] [ɪz]

buttering	the	Pans	:	It	bakes	best	in	a	cool	Oven	,	after	the	Drop	-	Biscuit	is
涂抹黄油	这	平底锅	:	它	烘焙	最好的	在	一个	凉爽的	烤箱	,	后	这	降低	-	饼干	是

[beɪkt] .

baked	.
烘焙	.

给烤盘涂黄油：在烤好小饼干后，用较冷的烤箱烘烤效果最佳。

[tuː; tə] [meɪk] [spʌndʒ] - ['bɪskɪt] .

To	make	Spunge	-	Biscuit	.
到	制作	海绵	-	饼干	.

制作海绵饼干。

[teɪk] [ðə; ðɪ] [jəʊk] [ɒv; əv] [ˌeɪ'tiːn] [egz] , [biːt] [ðem; ðəm] [wel] , [ðə; ðɪ] ['waɪts] [ɒv; əv][naɪn] -

TAKE	the	Yolks	of	eighteen	Eggs	,	beat	them	well	,	the	Whites	of	nine	whip'd	-
拿	这	蛋黄	的	十八	鸡蛋	,	打	他们	出色地	,	这	白人	的	九		

[tuː; tə][ə; eɪ] [frɒθ] ,

to	a	Froth	,
到	一个	泡沫	,

取十八个鸡蛋的蛋黄，充分搅打；取九个鸡蛋的蛋白，打发至起泡。

[ænd; ənd] [biːt] [ðem; ðəm] [wel] [tə'geðə(r)] ; [pʊt][tuː; tə][ðem; ðəm] [tuː] [paʊnd] [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz]

and	beat	them	well	together	;	put	to	them	two	Pound	and	two	Ounces
和	打	他们	出色地	一起	;	放	到	他们	二	磅	和	二	盎司

[ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] ,

of	sifted	Sugar	,
的	筛过的	糖	,

将它们充分搅拌均匀；加入两磅两盎司过筛的糖，

[ænd; ənd][hæv; həv] ['redi] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [wɪð] [θriː] ['spuːnful] [ɒv; əv] [rəʊz] -

and	have	ready	half	a	Pint	of	Water	,	with	three	Spoonfuls	of	Rose	-
和	有	准备好	一半	一个	品脱	的	水	,	和	三	一勺	的	玫瑰	-

['wɔːtə(r)] ,

Water	,
水	,

准备好半品脱水，加入三勺玫瑰水。

['bɔɪlɪŋ] [hɒt] ; [ænd; ənd][æz; əz][juː; jʊ] [biːt] [ðə; ðɪ] [egz] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [pʊt][ɪn][ðə; ðɪ][hɒt]['wɔːtə(r)] ,

boiling	hot	;	and	as	you	beat	the	Eggs	and	Sugar	,	put	in	the	hot	Water	,
沸腾	热的	;	和	作为	你	打	这	鸡蛋	和	糖	,	放	在	这	热的	水	,

用滚烫的热水；在搅拌鸡蛋和糖的同时，倒入热水，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ; [ðen] [set][ðə; ðɪ] ['bɪskɪt] ['əʊvə(r)][ðə; ðɪ]['faɪə(r)] ,

a	little	at	a	Time	;	then	set	the	Biscuit	over	the	Fire	,
一个	小的	在	一个	时间	;	然后	放	这	饼干	超过	这	火	,

一点一点地来；然后将饼干放在火上烤。

([ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][biː; bi] [biːt] [ɪn][ə; eɪ] [brɑːs] [ɔː(r)]['sɪlvə(r)][pæn]) ['kiːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['biːtɪŋ] , - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]

(	it	must	be	beat	in	a	Brass	or	Silver	Pan	)	keeping	it	beating	,	'	till	it
(	它	必须	是	打	在	一个	黄铜	或者	银	平底锅	)	保持	它	殴打	,	-	直到	它

is78

is78
is78

（必须在黄铜或银质平底锅中搅拌）持续搅拌，直到达到78

[səʊ][hɒt] [ðæt] [juː; jʊ][kænt][həʊld][jɔː(r); jə(r)]['fɪŋgə(r)][ɪn][ˌaɪ 'tiː] ; [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] ,

so	hot	that	you	can't	hold	your	Finger	in	it	;	then	take	it	off	,
所以	热的	那	你	不能	抓住	你的	手指	在	它	;	然后	拿	它	离开	,

烫得手指都放不进去；然后把它脱下来。

[ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː] - [tɪl] - [tɪz]['ɔːlməʊst][kəʊld] ;

and	beat	it	'	till	'	tis	almost	cold	;
和	打	它	-	直到	-	的	几乎	寒冷的	;

把它打到几乎冷却为止；

[ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ][paʊnd][ænd; ənd][hɑːf][ɒv; əv]['flaʊə(r)] [wel] - ,

then	put	in	a	Pound	and	Half	of	Flower	well	dry'd	,
然后	放	在	一个	磅	和	一半	的	花	出色地	-	,

然后放入一磅半晒干的鲜花，

[ænd; ənd][ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv] [tuː] ['lɛmənz] ['greɪtɪd] .

and	the	Rind	of	two	Lemmons	grated	.
和	这	果皮	的	二	柠檬	磨碎的	.

将两颗柠檬的皮磨碎。

[beɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn]['lɪt(ə)l] [lɒŋ] [pænz] - , [ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] :

Bake	it	in	little	long	Pans	butter'd	,	and	in	a	quick	Oven	:
烤	它	在	小的	长的	平底锅	-	,	和	在	一个	快的	烤箱	:

用涂了黄油的小长烤盘，快速烘烤：

[sɪft]['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

Sift	Sugar	over	them	before	you	put	them	in	the	Oven	.
筛	糖	超过	他们	前	你	放	他们	在	这	烤箱	.

放入烤箱前，先在它们表面筛上一层糖。

[tuː; tə] [meɪk] [raʊnd] ['bɪskɪt] [wɪð] [ˌkɒri'ændə(r)] [siːdz] .

To	make	round	Biscuit	with	Coriander	Seeds	.
到	制作	圆形的	饼干	和	香菜	种子	.

制作香菜籽圆形饼干。

[teɪk] [naɪn] [egz] , [ænd; ənd][bʌt; bət][fɔː(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['waɪts] , [biːt] [ðem; ðəm] ['veri] [wel] ,

TAKE	nine	Eggs	,	and	but	four	of	the	Whites	,	beat	them	very	well	,
拿	九	鸡蛋	,	和	但	四	的	这	白人	,	打	他们	非常	出色地	,

取九个鸡蛋，只取四个蛋白，将它们充分打散。

[pʊt][tuː; tə][ðem; ðəm] [eɪt] ['spuːnful] [ɒv; əv] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [eɪt] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] -

put	to	them	eight	Spoonfuls	of	Rose	-	Water	,	and	eight	of	Orange	-
放	到	他们	八	一勺	的	玫瑰	-	水	,	和	八	的	橙子	-

['flaʊə(r)] - ['wɔːtə(r)] ;

Flower	-	Water	;
花	-	水	;

给他们八勺玫瑰水和八勺橙花水；

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ;

beat	the	Eggs	and	Water	a	Quarter	of	an	Hour	;
打	这	鸡蛋	和	水	一个	四分之一	的	一个	小时	;

将鸡蛋和水搅拌十五分钟；

[ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv]['sɪftɪd]['ʃʊgə(r)] ,

then	put	in	a	Pound	of	sifted	Sugar	,
然后	放	在	一个	磅	的	筛过的	糖	,

然后加入一磅过筛的糖，

[θriː] ['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv][faɪn]['flaʊə(r)][wel] - , [biːt] [ðɪs] [ˌɔːltə'geðə(r)][æn; ən]

three	Quarter	of	a	Pound	of	fine	Flower	well	dry'd	,	beat	this	altogether	an
三	四分之一	的	一个	磅	的	美好的	花	出色地	-	,	打	这	共	一个

['aʊə(r)][ænd; ənd][hɑːf] ;

Hour	and	Half	;
小时	和	一半	;

将四分之三磅上等面粉充分晾干，然后用打浆机打浆一个半小时；

[ðen] [pʊt][ɪn] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][ˌkɒri'ændə(r)] - [siːdz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] - : [wen] [ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n][ɪz]

then	put	in	two	Ounces	of	Coriander	-	Seeds	a	little	bruis'd	:	When	the	Oven	is
然后	放	在	二	盎司	的	香菜	-	种子	一个	小的	-	:	什么时候	这	烤箱	是

['redi] ,

ready	,
准备好	,

然后放入两盎司略微碾碎的芫荽籽：烤箱预热完成后，

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn]['lɪt(ə)l][raʊnd] [tɪn] - [pænz] - , [ænd; ənd][sɪft]['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

put	them	in	little	round	Tin	-	Pans	butter'd	,	and	sift	Sugar	over	them	.
放	他们	在	小的	圆形的	锡	-	平底锅	-	,	和	筛	糖	超过	他们	.

将它们放入涂了黄油的小圆锡盘中，并在上面筛上糖。

[ə; eɪ] [kuːl] ['ʌv(ə)n] [wɪl] [beɪk] [ðem; ðəm] . -

A	cool	Oven	will	bake	them	.	79
一个	凉爽的	烤箱	将要	烤	他们	.	-

用低温烤箱烘烤它们。79

[tuː; tə] [meɪk] ['hɑːtshɔːn] - ['dʒeli] .

To	make	Hartshorn	-	Jelly	.
到	制作	哈特肖恩	-	果冻	.

制作鹿角果冻。

[teɪk] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['hɑːtshɔːn] , [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['pɪpkɪn] , [wɪð] [sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv]

TAKE	half	a	Pound	of	Hartshorn	,	boil	it	in	a	Pipkin	,	with	six	Quarts	of
拿	一半	一个	磅	的	哈特肖恩	,	熬	它	在	一个	皮普金	,	和	六	夸脱	的

[sprɪŋ] - ['wɔːtə(r)] ,

Spring	-	Water	,
春天	-	水	,

取半磅鹿角，放入陶罐中，加入六夸脱泉水煮沸。

- [tɪl] [kɑːnsumd] [tuː; tə] [θriː] [paɪnts] ; [let][ˌaɪ 'tiː][stænd][ɔːl] [naɪt] ;

' till	consum'd	to	three	Pints	;	let	it	stand	all	Night	;
- 直到	已消费	到	三	品脱	;	让	它	站立	全部	夜晚	;

喝到三品脱为止；让它静置一整夜；

[ðen] [pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn]['ʃʊgə(r)] , [sʌm; səm]['sɪnəmən] , [meɪs] ,

then	put	to	it	half	a	Pound	of	fine	Sugar	,	some	Cinamon	,	Mace	,
然后	放	到	它	一半	一个	磅	的	美好的	糖	,	一些	肉桂	,	锤	,

然后加入半磅细砂糖、一些肉桂、肉豆蔻，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [kləʊv] [ɔː(r)] [tuː] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [ə'gen] ;

and	a	Clove	or	two	,	and	let	it	boil	again	;
和	一个	丁香	或者	二	,	和	让	它	熬	再次	;

再加一两瓣丁香，让它再次煮沸；

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ðɪ] ['waɪts] [ɒv; əv] [eɪt] [egz] [wel] ['biːt(ə)n] , ['letɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [ʌp] [ə'gen] ;

then	put	in	the	Whites	of	eight	Eggs	well	beaten	,	letting	it	boil	up	again	;
然后	放	在	这	白人	的	八	鸡蛋	出色地	被打败	,	出租	它	熬	向上	再次	;

然后加入打散的八个鸡蛋的蛋白，再次煮沸；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] ['lɛmənz] , [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['renɪʃ]
then **put** **in** **the** **Juice** **of** **four** **or** **five** **Lemmons** **,** **and** **half** **a** **Pint** **of** **Rhenish**
然后 放 在 这 汁 的 四 或者 五 柠檬 , 和 一半 一个 品脱 的 莱茵河
[waɪn] ;
Wine **;**
葡萄酒 ;

然后加入四五个柠檬的汁，以及半品脱莱茵葡萄酒；

[let] [ˌaɪ 'tiː] [dʒʌst] [bɔɪl] [ʌp] , [ænd; ənd] [ðen] [rʌn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] - [ə; eɪ] ['dʒeli] - [bæg] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [klɪə(r)] .
let **it** **just** **boil** **up** **,** **and** **then** **run** **it** **thro** **'** **a** **Jelly** **-** **bag** **'** **till** **it** **is** **clear** **.**
让 它 只是 熬 向上 , 和 然后 跑步 它 喉咙 - 一个 果冻 - 包 - 直到 它 是 清除 .

让它煮沸，然后用滤布过滤，直到水变清澈为止。

[tuː; tə] [meɪk] ['lɛmən] - ['dʒeli] .
To **make** **Lemmon** **-** **Jelly** **.**
到 制作 莱蒙 - 果冻 .

制作柠檬果冻。

[teɪk] [fɔː(r)] ['lɛmənz] , [rɑːsp] [ðə; ði] [raɪnd] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ænd; ənd] [hɑːf] [ɒv; əv] [sprɪŋ] - ['wɔːtə(r)] ,
TAKE **four** **Lemmons** **,** **rasp** **the** **Rinds** **into** **a** **Pint** **and** **half** **of** **Spring** **-** **Water** **,**
拿 四 柠檬 , 锉刀 这 果皮 进入 一个 品脱 和 一半 的 春天 - 水 ,

取四个柠檬，将柠檬皮刮入一品脱半的泉水中，

[let] [ˌaɪ 'tiː] [laɪ] [æn; ən] ['aʊə(r)] ; [ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [faɪv] [egz] [wel]
let **it** **lye** **an** **Hour** **;** **and** **then** **put** **to** **it** **the** **Whites** **of** **five** **Eggs** **well**
让 它 碱液 一个 小时 ; 和 然后 放 到 它 这 白人 的 五 鸡蛋 出色地
['biːt(ə)n] ,
beaten **,**
被打败 ,

让它静置一个小时；然后加入五个打散的鸡蛋清，

[hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [fɔː(r)] ['lɛmənz] ; [wen] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪz]
half **a** **Pound** **of** **Sugar** **,** **and** **the** **Juice** **of** **four** **Lemmons** **;** **when** **the** **Sugar** **is**
一半 一个 磅 的 糖 , 和 这 汁 的 四 柠檬 ; 什么时候 这 糖 是
['meltɪd] ,
melted **,**
融化 ,

半磅糖，以及四个柠檬的汁；当糖融化后，

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] - [ə; eɪ] [θɪn] [sɪv] [ɔː(r)] ['streɪnə(r)] ; then80
strain **it** **thro** **'** **a** **thin** **Sieve** **or** **Strainer** **;** **then80**
拉紧 它 喉咙 - 一个 薄的 筛 或者 滤网 ; then80

用细筛或滤网过滤；然后80

[teɪk] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['paʊdə(r)] [ɒv; əv] , - [ʌp] [ɪn] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['mʌzlɪn] ,
take **a** **little** **Powder** **of** **Turmerick** **,** **ty'd** **up** **in** **a** **Piece** **of** **Muslin** **,**
拿 一个 小的 粉末 的 姜黄 , - 向上 在 一个 片 的 细棉布 ,

取一小包姜黄粉，用一块棉布包好。

[ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wet] ;
and **lay** **it** **in** **a** **Spoonful** **of** **Water** **'** **till** **it** **is** **wet** **;**
和 躺 它 在 一个 一勺 的 水 - 直到 它 是 湿的 ;

把它放在一勺水中，直到它湿透；

[ðen] [skwiːz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['dʒeli] , [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['lɛmən] - ['kʌlə(r)] , [bʌt; bət] [nɒt] [tuː]
then **squeeze** **a** **little** **into** **the** **Jelly** **,** **to** **make** **it** **Lemmon** **-** **Colour** **,** **but** **not** **too**
然后 挤 一个 小的 进入 这 果冻 , 到 制作 它 莱蒙 - 颜色 , 但 不是 也
['jeləʊ] :
Yellow **:**
黄色的 :

然后挤一点到果冻里，让它变成柠檬色，但不要太黄：

[set] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ðiː] ['faɪə(r)] , [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [siː] [ˌaɪ 'tiː] ['dʒeli] ,

Set	it	over	the	Fire	,	skim	it	,	and	when	you	see	it	jelly	,
放	它	超过	这	火	,	撇去	它	,	和	什么时候	你	看	它	果冻	,

把它放在火上，撇去浮沫，当看到它凝固成胶状时，

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['glɑːsɪz] ; [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] [ə'mɪs] .

put	it	in	Glasses	;	if	it	boil	,	it	will	not	be	amiss	.
放	它	在	眼镜	; 如果	它	熬	,	它	将要	不是	是	错误	.	

把它倒进玻璃杯里；如果沸腾了，也没关系。

[tuː; tə] [meɪk] - ['ɒrɪndʒ] .

To	make	Butter'd	Orange	.
到	制作	-	橙子	.

制作黄油橙子。

[rɑːsp] [ðə; ðiː] [piːl] [ɒv; əv] [tuː] ['ɒrɪndʒɪz] ['ɪntuː] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ;

RASP	the	Peel	of	two	Oranges	into	half	a	Pint	of	Water	;
锉刀	这	果皮	的	二	橙子	进入	一半	一个	品脱	的	水	;

将两个橙子的皮刮入半品脱水中；

[pʊt] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] - [dʒuːs] , [ænd; ənd] [sɪks] [egz] ,

put	to	it	half	a	Pint	of	Orange	-	Juice	,	and	six	Eggs	,
放	到	它	一半	一个	品脱	的	橙子	-	汁	,	和	六	鸡蛋	,

加入半品脱橙汁和六个鸡蛋，

([bʌt; bət] [tuː] [ɒv; əv] [ðə; ðiː] ['waɪts]) [ænd; ənd] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)] [æz; əz] [wɪl] ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː] ;

(	but	two	of	the	Whites	)	and	as	much	Sugar	as	will	sweeten	it	;
(	但	二	的	这	白人	)	和	作为	很多	糖	作为	将要	甜味	它	;

（但要加入两个白面包）和适量的糖，使之变甜；

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [set] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ðiː] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [θɪk] ,

strain	it	,	set	it	on	the	Fire	,	and	when	it	is	thick	,
拉紧	它	,	放	它	在	这	火	,	和	什么时候	它	是	厚的	,

过滤后，放在火上加热，待其变稠后，

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [æz; əz] [bɪg] [æz; əz] [ə; eɪ] [nʌt] ,

put	in	a	Piece	of	Butter	as	big	as	a	Nut	,
放	在	一个	片	的	黄油	作为	大的	作为	一个	坚果	,

放入一块像坚果大小的黄油，

['kiːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['stɜːrɪŋ] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kəʊld] .

keeping	it	stirring	'	till	it	is	cold	.
保持	它	搅拌	- 直到	它	是	寒冷的	.	

不停搅拌直到冷却。

[tuː; tə] [meɪk] [ɪ'rɪŋgəʊ] - [kriːm] .

To	make	Eringo	-	Cream	.
到	制作	eringo	-	奶油	.

制作刺芹奶油。

[teɪk] [ə; eɪ] ['kwɔːt(ə)n] [ɒv; əv] - , [kʌt] [ðem; ðəm] [smɔːl] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] ,

TAKE	a	Quartern	of	Eringo's	,	cut	them	small	,	and	boil	them	in	half	a	Pint	of	Milk	,
拿	一个	四分之一	的	-	,	切	他们	小的	,	和	熬	他们	在	一半	一个	品脱	的	牛奶	,

取四分之一品脱的埃林戈，切成小块，用半品脱牛奶煮沸。

- [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] ; -

'	till	they	are	tender	;	81
- 直到	他们	是	投标	;	-	

直到它们变软；81

[em]
M
M

M

[ðen] [pʊt][tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n] ;
then **put** **to** **them** **a** **Pint** **of** **Cream** **and** **two** **Eggs** **,** **well** **beaten** **;**
然后 放 到 他们 一个 品脱 的 奶油 和 二 鸡蛋 , 出色地 被打败 ;

然后加入一品脱奶油和两个打散的鸡蛋；

[set][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][dʒʌst][bɔɪl] ; [ɪf] [juː; jʊ][doʊnt] [θɪŋk] [ˌaɪ 'tiː] [swiːt]
set **it** **on** **the** **Fire** **,** **and** **let** **it** **just** **boil** **;** **if** **you** **don't** **think** **it** **sweet**
放 它 在 这 火 , 和 让 它 只是 熬 ; 如果 你 不 思考 它 甜的
[ɪ'nʌf] ,
enough **,**
足够的 ,

把它放在火上，煮沸；如果你觉得不够甜，

[pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgə(r)] .
put **in** **a** **little** **Sugar** **.**
放 在 一个 小的 糖 .

加一点糖。

[tuː; tə] [meɪk] ['bɑːli] - [kriːm] .
To **make** **Barley** **-** **Cream** **.**
到 制作 大麦 - 奶油 .

制作大麦奶油。

[teɪk] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [pɜːl] - ['bɑːli] , [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪn][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] ['wɔːtəz] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri]
TAKE **two** **Ounces** **of** **Pearl** **-** **Barley** **,** **boil** **it** **in** **four** **or** **five** **Waters** **'** **till** **it** **is** **very**
拿 二 盎司 的 珍珠 - 大麦 , 熬 它 在 四 或者 五 沃特斯 - 直到 它 是 非常
['tendə(r)] ;
tender **;**
投标 ;

取两盎司珍珠大麦，用四五盎司水煮至非常软烂；

[ðen] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] - [æn; ən][heə(r)] [sɪv] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [kriːm] ,
then **rub** **it** **thro** **'** **an** **Hair** **Sieve** **,** **and** **put** **it** **to** **a** **Pint** **of** **Cream** **,**
然后 擦 它 喉咙 - 一个 头发 筛 , 和 放 它 到 一个 品脱 的 奶油 ,

然后将其过筛，放入一品脱奶油中。

[wɪð] [æn; ən] [eg] [wel] ['biːt(ə)n] ; ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] : [ɪf] [juː; jʊ] [pliːz] ,
with **an** **Egg** **well** **beaten** **;** **sweeten** **it** **,** **and** **let** **it** **boil** **:** **If** **you** **please** **,**
和 一个 蛋 出色地 被打败 ; 甜味 它 , 和 让 它 熬 : 如果 你 请 ,

加一个打散的鸡蛋；加糖，煮沸：如果您愿意的话。

[juː; jʊ] [meɪ] [liːv] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] ['bɑːli] [həʊl] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] .
you **may** **leave** **some** **of** **the** **Barley** **whole** **in** **it** **.**
你 可能 离开 一些 的 这 大麦 所有的 在 它 .

你可以保留一些完整的麦粒在里面。

[tuː; tə] [meɪk] - - [kriːm] .
To **make** **Ratafea** **-** **Cream** **.**
到 制作 - - 奶油 .

制作拉塔菲亚奶油。

[teɪk] ['kɜːrnl] [ɒv; əv] , [biːt] [ðem; ðəm] ['veri] [faɪn] ,
TAKE **Kernels** **of** **Apricocks** **,** **beat** **them** **very** **fine** **,**
拿 内核 的 杏子 , 打 他们 非常 美好的 ,

取杏核，捣成细粉，

[ænd; ənd][tuː; tə] [tuː] ['aʊnsɪz] [pʊt][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [tuː] [egz] ; ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː] ,

and	to	two	Ounces	put	a	Pint	of	Cream	and	two	Eggs	;	sweeten	it	,
和	到	二	盎司	放	一个	品脱	的	奶油	和	二	鸡蛋	;	甜味	它	,

在两盎司牛奶中加入一品脱奶油和两个鸡蛋；加糖调味。

[set][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] - [tɪl] - [tɪz] ['prɪti] [θɪk] : [juː; jʊ] may82

set	it	on	the	Fire	,	and	let	it	boil	'	till	'	tis	pretty	thick	:	You	may82
放	它	在	这	火	,	和	让	它	熬	-	直到	-	的	漂亮的	厚的	:	你	may82

把它放在火上，煮至浓稠：你可能82

[slaɪs][sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] ['kɜːrnl] [θɪn] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn] , [bɪ'saɪdz] [wɒt] [ɪz]['biːt(ə)n] .

slice	some	of	the	Kernels	thin	,	and	put	them	in	,	besides	what	is	beaten	.
片	一些	的	这	内核	薄的	,	和	放	他们	在	,	除了	什么	是	被打败	.

将一些玉米粒切成薄片，与打好的玉米粒一起放入锅中。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɑːmənd] - ['bʌtə(r)] .

To	make	Almond	-	Butter	.
到	制作	杏仁	-	黄油	.

制作杏仁酱。

[teɪk] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] ['faɪnli] ['biːt(ə)n] , [mɪks][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kriːm]

TAKE	half	a	Pound	of	Almonds	finely	beaten	,	mix	them	in	a	Quart	of	Cream
拿	一半	一个	磅	的	杏仁	精细地	被打败	,	混合	他们	在	一个	夸脱	的	奶油

;
;
;

取半磅杏仁，打成细粉，与一夸脱奶油混合；

[streɪn][ðə; ði] [kriːm] , [ænd; ənd][get][aʊt][æz; əz] [mʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði]['ɑːməndz][æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən]

strain	the	Cream	,	and	get	out	as	much	of	the	Almonds	as	you	can
拉紧	这	奶油	,	和	得到	出去	作为	很多	的	这	杏仁	作为	你	能

[θruː] - [ðə; ði]['streɪnə(r)] ;

thro	'	the	Strainer	;
喉咙	-	这	滤网	;

将奶油过滤掉，尽可能多地将杏仁通过滤网滤出；

[set][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [tuː; tə][bɔɪl] ,

set	it	on	the	Fire	,	and	when	it	is	ready	to	boil	,
放	它	在	这	火	,	和	什么时候	它	是	准备好	到	熬	,

把它放在火上，等它沸腾后，

[pʊt][ɪn] [twelv] [egz] ([bʌt; bət] [θriː] [ɒv; əv][ðə; ði] ['waɪts]) [wel] ['biːt(ə)n] ;

put	in	twelve	Eggs	(	but	three	of	the	Whites	)	well	beaten	;
放	在	十二	鸡蛋	(	但	三	的	这	白人	)	出色地	被打败	;

放入十二个打散的鸡蛋（但只用三个蛋白）；

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɜːnz] [tuː; tə][ə; eɪ] [kɜːd] ;

stir	it	on	the	Fire	'	till	it	turns	to	a	Curd	;
搅拌	它	在	这	火	-	直到	它	转弯	到	一个	凝乳	;

在火上搅拌，直到变成凝乳状；

[ðen] [pʊt][ɪn][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][kəʊld][mɪlk] , [stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] ,

then	put	in	half	a	Pint	of	cold	Milk	,	stir	it	well	,
然后	放	在	一半	一个	品脱	的	寒冷的	牛奶	,	搅拌	它	出色地	,

然后倒入半品脱冷牛奶，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [weɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['streɪnə(r)] : [wen] - [tɪz][kəʊld] ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː] .

and	whey	it	in	a	Strainer	:	When	'	tis	cold	sweeten	it	.
和	乳清	它	在	一个	滤网	:	什么时候	-	的	寒冷的	甜味	它	.

用滤网滤出乳清；冷却后加糖。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]['traɪf(ə)l] .

To	make	a	Trifle	.
到	制作	一个	琐事	.

制作一份英式水果蛋糕。

[teɪk] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlməʊst][kəʊld] ,

TAKE	a	Pint	of	Cream	,	and	boil	it	,	and	when	it	is	almost	cold	,
拿	一个	品脱	的	奶油	,	和	熬	它	,	和	什么时候	它	是	几乎	寒冷的	,

取一品脱奶油，煮沸，待其快要冷却时，

['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ðɪ]['beɪsən][juː; jʊ][juːz][ˌaɪ 'tiː][ɪn] ;

sweeten	it	,	and	put	it	in	the	Bason	you	use	it	in	;
甜味	它	,	和	放	它	在	这	巴森	你	使用	它	在	;

加点糖，然后放进你平时用的盆里；

[ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['rʌnɪt] ; [let][ˌaɪ 'tiː][stænd] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] comes83

and	put	to	it	a	Spoonful	of	Runnet	;	let	it	stand	'	till	it	comes83
和	放	到	它	一个	一勺	的	跑网	;	让	它	站立	-	直到	它	comes83

加入一勺豇豆；静置片刻，直到它变质。83

M2

M2

M2

M2

[laɪk] [tʃiːz] : [juː; jʊ] [meɪ] ['pɜːfjuːm] [ˌaɪ 'tiː] , [ɔː(r)][pʊt][ɪn] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] - ['wɔːtə(r)] .

like	Cheese	:	You	may	perfume	it	,	or	put	in	Orange	-	Flower	-	Water	.
喜欢	奶酪	:	你	可能	香水	它	,	或者	放	在	橙子	-	花	-	水	.

就像奶酪一样：你可以给它加点香水，或者放入橙花水。

[tuː; tə] [meɪk] [ɔːl][sɔːrts][ɒv; əv] [fruːt] - [kriːm] .

To	make	all	Sorts	of	Fruit	-	Cream	.
到	制作	全部	排序	的	水果	-	奶油	.

制作各种水果奶油。

[teɪk] [jɔː(r); jə(r)] [fruːt] , (['skɔːldɪd]) [ɔː(r)] [swiːt] - [miːts] , [ænd; ənd][rʌb][ˌaɪ 'tiː][θruː] - [æn; ən][heə(r)]

TAKE	your	Fruit	,	(	scalded	)	or	Sweet	-	meats	,	and	rub	it	thro	'	an	Hair
拿	你的	水果	,	(	烫伤	)	或者	甜的	-	肉类	,	和	擦	它	喉咙	-	一个	头发

[sɪv] ,

Sieve	,
筛	,

将水果（烫过）或甜食用毛发筛过滤一下。

[ænd; ənd][bɔɪl][jɔː(r); jə(r)] [kriːm] ; [ænd; ənd] [wen] - [tɪz][kəʊld] , [pʊt][ɪn][jɔː(r); jə(r)] [fruːt] , - [tɪl] - [tɪz]

and	boil	your	Cream	;	and	when	'	tis	cold	,	put	in	your	Fruit	,	'	till	'	tis
和	熬	你的	奶油	;	和	什么时候	-	的	寒冷的	,	放	在	你的	水果	,	-	直到	-	的

['prɪti] [θɪk] .

pretty	thick	.
漂亮的	厚的	.

将奶油煮沸；冷却后，加入水果，煮至浓稠。

[tuː; tə] [meɪk] [sæk] - ['pɒsɪt] , [ɔː(r)] [sæk] - [kriːm] .

To	make	Sack	-	Posset	,	or	Sack	-	Cream	.
到	制作	解雇	-	波斯特	,	或者	解雇	-	奶油	.

制作袋装奶冻，或袋装奶油。

[teɪk] [twelv] [egz] , ([ðə; ðɪ] ['waɪts] [ɒv; əv][bʌt; bət][sɪks]) [biːt] [ðem; ðəm] ,

TAKE	twelve	Eggs	,	(	the	Whites	of	but	six	)	beat	them	,
拿	十二	鸡蛋	,	(	这	白人	的	但	六	)	打	他们	,

取十二个鸡蛋（只取六个鸡蛋的蛋白），打散，

[ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [sæk] [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ;

and	put	to	them	a	Pint	of	Sack	and	half	a	Pound	of	Sugar	;
和	放	到	他们	一个	品脱	的	解雇	和	一半	一个	磅	的	糖	;

给他们一品脱萨克酒和半磅糖;

[set][ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ]['faɪə(r)] , ['kiːpɪŋ] [ðem; ðəm] ['stɜːrɪŋ] - [tɪl] [ðeɪ] [tɜːn] [waɪt] , [ænd; ənd][dʒʌst]

set	them	on	a	Fire	,	keeping	them	stirring	'	till	they	turn	white	,	and	just
放	他们	在	一个	火	,	保持	他们	搅拌	-	直到	他们	转动	白色的	,	和	只是

[bɪ'gɪn][tuː; tə] ['θɪkən] ;

begin	to	thicken	;
开始	到	加厚	;

将它们放在火上，不停搅拌，直到它们变白，并开始变稠;

[æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [ɒn][ə'nʌðə(r)]['faɪə(r)][hæv; həv][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kriːm] ,

at	the	same	Time	on	another	Fire	have	a	Quart	of	Cream	,
在	这	相同的	时间	在	其他	火	有	一个	夸脱	的	奶油	,

与此同时，在另一个火堆上放一夸脱奶油。

[bɔɪl][ænd; ənd][pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [sæk] , [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][stɜː(r)] [raʊnd] ,

boil	and	pour	it	into	the	Eggs	and	Sack	,	give	it	a	Stir	round	,
熬	和	倒	它	进入	这	鸡蛋	和	解雇	,	给	它	一个	搅拌	圆形的	,

煮沸后倒入鸡蛋和蛋袋中，搅拌均匀。

[ænd; ənd]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)][bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ] [iːt] [ˌaɪ 'tiː] : [ðə; ði] [egz]

and	cover	it	a	Quarter	of	an	Hour	before	you	eat	it	:	The	Eggs
和	覆盖	它	一个	四分之一	的	一个	小时	前	你	吃	它	:	这	鸡蛋

[ænd; ənd] Sack84

and	Sack84
和	Sack84

食用前15分钟盖好：鸡蛋和Sack84

[mʌst; məst][biː; bi] ['hiːtɪd] [ɪn][ðə; ði]['beɪsən][juː; jʊ][juːz][ˌaɪ 'tiː][ɪn] ,

must	be	heated	in	the	Bason	you	use	it	in	,
必须	是	加热	在	这	巴森	你	使用	它	在	,

必须在使用的盆中加热。

[ænd; ənd][ðə; ði] [kriːm] [mʌst; məst][bɔɪl][bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ][set][ɒn][ðə; ði] [egz] .

and	the	Cream	must	boil	before	you	set	on	the	Eggs	.
和	这	奶油	必须	熬	前	你	放	在	这	鸡蛋	.

奶油必须先煮沸才能放鸡蛋。

[tuː; tə] [meɪk] - .

To	make	Blamange	.
到	制作	-	.

制作 Blamange。

[teɪk] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][iz, z, s] - [glɑːs] , [stiːp] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [naɪt] [ɪn] [rəʊz] - ['wɔːtə(r)] ;

TAKE	two	Ounces	of	Ising	-	glass	,	steep	it	all	Night	in	Rose	-	Water	;
拿	二	盎司	的	伊辛	-	玻璃	,	陡	它	全部	夜晚	在	玫瑰	-	水	;

取两盎司伊辛玻璃，浸泡在玫瑰水中一整夜;

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv][mɪlk] ,

then	take	it	out	of	the	Water	and	put	to	it	a	Quart	of	Milk	,
然后	拿	它	出去	的	这	水	和	放	到	它	一个	夸脱	的	牛奶	,

然后把它从水中取出，加入一夸脱牛奶。

[ænd; ənd][ə'baʊt][sɪks]['lɔrəl, 'lɔː-] [liːvz] , ['breɪkɪŋ] [ðə; ði] [liːvz] ['ɪntuː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['piːsɪz] ;

and	about	six	Laurel	Leaves	,	breaking	the	Leaves	into	two	or	three	Pieces	;
和	关于	六	劳雷尔	树叶	,	打破	这	树叶	进入	二	或者	三	件	;

还有大约六片月桂叶，将叶子掰成两三块;

[bɔɪl] [ðɪs] - [tɪl] [ɔːl][ðə; ði][iz, z, s] - [glɑːs] [ɪz] - , [ænd; ənd][ðə; ði][mɪlk] - [tuː; tə] [les]

boil	this	'	till	all	the	Ising	-	glass	is	dissolv'd	,	and	the	Milk	diminish'd	to	less
熬	这	-	直到	全部	这	伊辛	-	玻璃	是	-	,	和	这	牛奶	-	到	较少的

[ðæn; ðən][ə; eɪ][paɪnt] ;

than	a	Pint	;
比	一个	品脱	;

将此水煮沸，直到所有伊辛玻璃都溶解，牛奶减少到不足一品脱；

[ðen] [pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kriːm] , ['letɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [ə'baʊt][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] ;

then	put	to	it	a	Quart	of	Cream	,	letting	it	boil	about	half	an	Hour	;
然后	放	到	它	一个	夸脱	的	奶油	,	出租	它	熬	关于	一半	一个	小时	;

然后加入一夸脱奶油，煮沸约半小时；

[ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] - [ə; eɪ] [θɪn] ['streɪnə(r)] ,

then	strain	it	thro	'	a	thin	Strainer	,
然后	拉紧	它	喉咙	-	一个	薄的	滤网	,

然后用细筛过滤。

['liːvɪŋ] [æz; əz]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][iz, z, s] - [glɑːs] [ɪn][ðə; ði]['streɪnə(r)][æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən] ; ['swiːtn]

leaving	as	little	of	the	Ising	-	glass	in	the	Strainer	as	you	can	;	sweeten
离开	作为	小的	的	这	伊辛	-	玻璃	在	这	滤网	作为	你	能	;	甜味

[ˌaɪ 'tiː] ,

it	,
它	,

尽量少在滤网里留下伊辛玻璃；加糖。

[ænd; ənd] , [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] [ˌaɪ 'tiː] , [pʊt] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] - ['wɔːtə(r)] ; [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]

and	,	if	you	like	it	,	put	in	a	little	Orange	-	Flower	-	Water	;	put	it	in	a
和	,	如果	你	喜欢	它	,	放	在	一个	小的	橙子	-	花	-	水	;	放	它	在	一个

[brɔːd] ['ɜːθn] [pæn] ,

broad	Earthen	Pan	,
广阔	土	平底锅	,

如果你喜欢的话，可以加一点橙花水；把它放在一个宽大的陶罐里。

[ɔː(r)]['tʃaɪnə] [dɪʃ] ; [ðə; ði][nekst] [deɪ] , [wen] [juː; jʊ][juːz][ˌaɪ 'tiː] ,

or	China	Dish	;	the	next	Day	,	when	you	use	it	,
或者	中国	盘子	;	这	下一个	天	,	什么时候	你	使用	它	,

或者中国菜；第二天，当你使用它时，

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] ['dʒægɪŋ] - ['aɪən][ɪn] [lɒŋ] [slɪps] ,

cut	it	with	a	Jagging	-	Iron	in	long	Slips	,
切	它	和	一个	锯齿状	-	铁	在	长的	滑倒	,

用锯齿铁将其切成长条状，

[ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [nɒts] [ɒn][ðə; ði] [dɪʃ] [ɔː(r)] [pleɪt] [juː; jʊ] [sɜːv] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ɪn] . -

and	lay	it	in	Knots	on	the	Dish	or	Plate	you	serve	it	up	in	.	85
和	躺	它	在	绳结	在	这	盘子	或者	盘子	你	服务	它	向上	在	.	-

把它打结放在你盛菜的盘子或碟子上。.85

['lɛmən] - [kriːm] [meɪd] [wɪð] [kriːm] .

Lemmon	-	Cream	made	with	Cream	.
莱蒙	-	奶油	制成	和	奶油	.

柠檬奶油，用奶油制成。

[teɪk] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ,

TAKE	a	Pint	of	Cream	,	the	Yolks	of	two	Eggs	,
拿	一个	品脱	的	奶油	,	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,

取一品脱奶油，两个蛋黄，

[ænd; ənd] [ə'baʊt] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

and	about	a	Quarter	of	a	Pound	of	Sugar	,
和	关于	一个	四分之一	的	一个	磅	的	糖	,

以及大约四分之一磅的糖，

- [wɪð] [ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv][ə; eɪ] ['lɛmən] [kʌt] ['veri] [θɪn] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlməʊst][kəʊld] ,
boil'd with the Rind of a Lemmon cut very thin ; when it is almost cold ,
- 和 这 果皮 的 一个 莱蒙 切 非常 薄的 ; 什么时候 它 是 几乎 寒冷的 ,

用切成薄片的柠檬皮一起煮；快凉的时候，

[teɪk] [aʊt][ðə; ði][raɪnd] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['lɛmən] ,
take out the Rind , and put in the Juice of a large Lemmon ,
拿 出去 这 果皮 , 和 放 在 这 汁 的 一个 大的 莱蒙 ,

取出柠檬皮，倒入一个大柠檬的汁。

[baɪ] [dɪ'griːz] , [ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [tɜːn] , ['kiːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['stɜːrɪŋ] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kwaɪt][kəʊld] .
by Degrees , or it will turn , keeping it stirring ' till it is quite cold .
经过 学位 , 或者 它 将要 转动 , 保持 它 搅拌 - 直到 它 是 相当 寒冷的 .

慢慢来，否则它会变冷，要不停搅拌直到它完全冷却。

[tuː; tə] [meɪk] ['sɪtrən] - [kriːm] .
To make Citron - Cream .
到 制作 香橼 - 奶油 .

制作香橼奶油。

[teɪk] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [griːn] ['sɪtrən] , [kʌt][ˌaɪ 'tiː][æz; əz] [θɪn] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ,
TAKE half a Pound of Green Citron , cut it as thin as possible ,
拿 一半 一个 磅 的 绿色的 香橼 , 切 它 作为 薄的 作为 可能的 ,

取半磅青香橼，切成尽可能薄的片，

[ænd; ənd][ɪn] [smɔːl] [lɒŋ] ['piːsɪz] , [bʌt; bət][nəʊ][lɒŋgə(r)][ðæn; ðən][hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] :
and in small long Pieces , but no longer than half an Inch :
和 在 小的 长的 件 , 但 不 更长 比 一半 一个 英寸 :

切成细长的小段，但长度不超过半英寸：

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [wɪð] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv][ə; eɪ] ['lɛmən] ,
Put it in a Pint of Cream , with a Piece of the Rind of a Lemmon ,
放 它 在 一个 品脱 的 奶油 , 和 一个 片 的 这 果皮 的 一个 莱蒙 ,

把它和一小块柠檬皮一起放入一品脱奶油中。

[ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ; [ðen] ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː] , [pʊt][ɪn][æn; ən] [eg]
and boil it a Quarter of an Hour ; then sweeten it , put in an Egg
和 熬 它 一个 四分之一 的 一个 小时 ; 然后 甜味 它 , 放 在 一个 蛋
[wel] ['biːt(ə)n] ,
well beaten ,
出色地 被打败 ,

煮十五分钟；然后加糖，放入一个打散的鸡蛋，

[ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [ə'gen] , - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [grəuz] [θɪk] ;
and set it on the Fire again , ' till it grows thick ;
和 放 它 在 这 火 再次 , - 直到 它 生长 厚的 ;

再把它放在火上烧，直到它变浓稠；

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ] ['lɛmən] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] - [tɪl] - [tɪz][kəʊld] . -
then put in the Juice of half a Lemmon , and stir it ' till ' tis cold . 86
然后 放 在 这 汁 的 一半 一个 莱蒙 , 和 搅拌 它 - 直到 - 的 寒冷的 . -

然后加入半个柠檬的汁，搅拌至冷却。86

[tuː; tə] [meɪk] - - [kriːm] .
To make Pistato - Cream .
到 制作 - - 奶油 .

制作开心果奶油。

[teɪk] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] - - [nʌts] , [breɪk] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [blɑːntʃ] [ðə; ði] ['kɜːrnl] ,
TAKE half a Pound of Pistato - Nuts , break them , and blanch the Kernels ,
拿 一半 一个 磅 的 - - 坚果 , 休息 他们 , 和 焯水 这 内核 ,

取半磅开心果，掰碎，并将果仁焯水，

[ænd; ənd] [biːt] [ɔːl] ([ɪkˈsept] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n] , [ðæt] [juː; jʊ][mʌst; məst] [kiːp] [tuː; tə][slaɪs] ,

and	beat	all	(	except	a	Dozen	,	that	you	must	keep	to	slice	,
和	打	全部	(	除了	一个	打	,	那	你	必须	保持	到	片	,

把所有东西都打碎（除了一打，你必须留着切片用），

[tuː; tə] [leɪ] [ɒn][ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv][ðə; ði] [kriːm]) [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk] ;

to	lay	on	the	Top	of	the	Cream	)	with	a	little	Milk	;
到	躺	在	这	顶部	的	这	奶油	)	和	一个	小的	牛奶	;

将奶油放在上面，再加一点牛奶；

[ðen] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ,

then	put	them	into	a	Pint	of	Cream	,	with	the	Yolks	of	two	Eggs	,
然后	放	他们	进入	一个	品脱	的	奶油	,	和	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,

然后将它们放入一品脱奶油中，加入两个蛋黄。

[ænd; ənd] ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [faɪn]['ʃʊgə(r)] :

and	sweeten	it	with	fine	Sugar	:
和	甜味	它	和	美好的	糖	:

并用细砂糖调味：

[tuː; tə] [ðɪs] ['kwɒntəti] [pʊt][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] ['spɪnɪdʒ] , [stæmpd] [ænd; ənd]

To	this	Quantity	put	a	Spoonful	of	the	Juice	of	Spinage	,	stamp'd	and
到	这	数量	放	一个	一勺	的	这	汁	的	菠菜	,	盖章	和

[streɪnd] ;

strain'd	;
紧张的	;

向此量中加入一勺菠菜汁，菠菜汁需经过压榨和过滤；

[set] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [dʒʌst] [bɔɪl] ; [ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [send] [ˌaɪ 'tiː]

set	it	all	over	the	Fire	,	and	let	it	just	boil	;	and	when	you	send	it
放	它	全部	超过	这	火	,	和	让	它	只是	熬	;	和	什么时候	你	发送	它

[ʌp] ,

up	,
向上	,

把所有东西都放在火上，煮沸；然后把它送上去，

[pʊt] [ðə; ði] - ['kɜːrnl] [ɒn][ðə; ði][tɒp] .

put	the	slic'd	Kernels	on	the	Top	.
放	这	-	内核	在	这	顶部	.

把切好的玉米粒放在最上面。

[ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] [ˌaɪ 'tiː] [θɪk] , [juː; jʊ] [meɪ] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][wʌn] [eg] .

If	you	like	it	thick	,	you	may	put	in	the	White	of	one	Egg	.
如果	你	喜欢	它	厚的	,	你	可能	放	在	这	白色的	的	一	蛋	.

如果你喜欢浓稠的口感，可以加入一个鸡蛋的蛋白。

[tuː; tə] [meɪk] ['klaʊtɪd] - [kriːm] .

To	make	Clouted	-	Cream	.
到	制作	重击	-	奶油	.

制作凝脂奶油。

[teɪk] [fɔː(r)] ['gælənz] [ɒv; əv] [mɪlk] , [let] [ˌaɪ 'tiː] [dʒʌst] [bɔɪl] [ʌp] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [kriːm] ,

TAKE	four	Gallons	of	Milk	,	let	it	just	boil	up	;	then	put	in	two	Quarts	of	Cream	,
拿	四	加仑	的	牛奶	,	让	它	只是	熬	向上	;	然后	放	在	二	夸脱	的	奶油	,

取四加仑牛奶，煮沸；然后加入两夸脱奶油，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] [ə'gen] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [tuː] [lɑːdʒ] [pænz] [ɔː(r)] [treɪz] ,

and	when	it	begins	to	boil	again	,	put	it	in	two	large	Pans	or	Trays	,
和	什么时候	它	开始	到	熬	再次	,	放	它	在	二	大的	平底锅	或者	托盘	,

等它再次沸腾后，把它倒入两个大锅或托盘里。

['letɪŋ]	[ˌaɪ 'tiː][stænd]	[θriː]	[deɪz]	;	[ðen]	[teɪk]	[ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm]	[ðə; ði]	[mɪlk]	[wɪð]	[ə; eɪ]	Skimmer87
letting	**it**	**stand**	**three**	**Days**	**;**	**then**	**take**	**it**	**from**	**the**	**Milk**	**with**	**a**	**Skimmer87**
出租	它	站立	三	天	;	然后	拿	它	从	这	牛奶	和	一个	Skimmer87

静置三天；然后用撇渣器从牛奶中取出87

['skɪmə(r)]	[fʊl]	[ɒv; əv]	[həʊlz]	,	[ænd; ənd]	[leɪ]	[ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]	[dɪʃ]	[juː; jʊ][send]	[ˌaɪ 'tiː][ʌp][ɪn]	:
Skimmer	**full**	**of**	**Holes**	**,**	**and**	**lay**	**it**	**in**	**the**	**Dish**	**you**	**send**	**it**	**up**	**in**	**:**
撇渣器	满的	的	孔	,	和	躺	它	在	这	盘子	你	发送	它	向上	在	:

把漏勺装满洞，然后把它放在你用来送它的碟子里：

[leɪ]	[ˌaɪ 'tiː]	[haɪ]	[ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l]	,	[ænd; ənd][ə; eɪ]	[lɑːdʒ]	['hænsəm]	[piːs]	[ɒn][ðə; ði][tɒp]	,
Lay	**it**	**high**	**in**	**the**	**Middle**	**,**	**and**	**a**	**large**	**handsome**	**Piece**	**on**	**the**	**Top**	**,**
莱	它	高的	在	这	中间	,	和	一个	大的	英俊的	片	在	这	顶部	,

把它高高地放在中间，最上面放一块又大又漂亮的木板。

[tuː; tə]['kʌvə(r)][ɔːl][ðə; ði][rest]	.
to	**cover**	**all**	**the**	**rest**	**.**
到	覆盖	全部	这	休息	.

涵盖其余所有部分。

[tuː; tə]	[meɪk]	[ə; eɪ]	['veri]	[θɪk]	,	[rɔː]	[kriːm]	.
To	**make**	**a**	**very**	**thick**	**,**	**raw**	**Cream**	**.**
到	制作	一个	非常	厚的	,	生的	奶油	.

制作非常浓稠的生奶油。

[teɪk]	[tuː]	[treɪz]	,	[kiːp]	[ðem; ðəm]	['bɔɪlɪŋ]	[hɒt]	;	[ænd; ənd]	,	[wen]	[juː; jʊ]	[brɪŋ]	[jɔː(r); jə(r)]	[mɪlk]	,
TAKE	**two**	**Trays**	**,**	**keep**	**them**	**boiling**	**hot**	**;**	**and**	**,**	**when**	**you**	**bring**	**your**	**Milk**	**,**
拿	二	托盘	,	保持	他们	沸腾	热的	;	和	,	什么时候	你	带来	你的	牛奶	,

拿两个托盘，保持它们滚烫；当你把牛奶带来的时候，

[pʊt]	[ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]	['skɔːldɪŋ]	-	[hɒt]	[treɪ]	,	[ænd; ənd]['kʌvə(r)]	[ˌaɪ 'tiː]	[wɪð]	[ðə; ði]['ʌðə(r)]	[hɒt]	[treɪ]	;
put	**it**	**in**	**the**	**scalding**	**-**	**hot**	**Tray**	**,**	**and**	**cover**	**it**	**with**	**the**	**other**	**hot**	**Tray**	**;**
放	它	在	这	烫	-	热的	托盘	,	和	覆盖	它	和	这	其他	热的	托盘	;

把它放在滚烫的托盘里，再用另一个滚烫的托盘盖住；

[ænd; ənd][ðə; ði]	[nekst]	[deɪ]	[juː; jʊ]	[wɪl]	[faɪnd][ə; eɪ]	['veri]	[θɪk]	[kriːm]	.
and	**the**	**next**	**Day**	**you**	**will**	**find**	**a**	**very**	**thick**	**Cream**	**.**
和	这	下一个	天	你	将要	寻找	一个	非常	厚的	奶油	.

第二天你会发现一团非常浓稠的奶油。

[ðɪs]	[mʌst; məst][biː; bi]	[dʌn]	[ðə; ði]	[naɪt]	[bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ][juːz][ˌaɪ 'tiː]	.
This	**must**	**be**	**done**	**the**	**Night**	**before**	**you**	**use**	**it**	**.**
这	必须	是	完毕	这	夜晚	前	你	使用	它	.

这必须在使用前一晚完成。

[tuː; tə]	[meɪk]	['spæniʃ]	-	['bʌtə(r)]	.
To	**make**	**Spanish**	**-**	**Butter**	**.**
到	制作	西班牙语	-	黄油	.

制作西班牙黄油。

[teɪk]	[tuː]	['gælənz]	[ɒv; əv]	[mɪlk]	,	[bɔɪl]	[ˌaɪ 'tiː]	,	[ænd; ənd]	,	[waɪlst]	['bɔɪlɪŋ]	,	[pʊt]	[ɪn][ə; eɪ]	[kwɔːt]	[ɒv; əv]
TAKE	**two**	**Gallons**	**of**	**Milk**	**,**	**boil**	**it**	**,**	**and**	**,**	**whilst**	**boiling**	**,**	**put**	**in**	**a**	**Quart**	**of**
拿	二	加仑	的	牛奶	,	熬	它	,	和	,	而	沸腾	,	放	在	一个	夸脱	的

[kriːm]	;
Cream	**;**
奶油	;

取两加仑牛奶，煮沸，在煮沸的同时加入一夸脱奶油；

[let]	[ˌaɪ 'tiː]	[bɔɪl]	['ɑːftə(r)]	[ðə; ði]	[kriːm]	[ɪz]	[ɪn]	;	[set]	[ˌaɪ 'tiː][ɪn]	[tuː]	[brɔːd]	[pænz][ɔː(r)]	[treɪz]	,
let	**it**	**boil**	**after**	**the**	**Cream**	**is**	**in**	**;**	**set**	**it**	**in**	**two**	**broad**	**Pans**	**or**	**Trays**	**,**
让	它	熬	后	这	奶油	是	在	;	放	它	在	二	广阔	平底锅	或者	托盘	,

加入奶油后煮沸；将其倒入两个宽口平底锅或托盘中。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ ˈtiː][stænd] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [deɪz] ;

and	let	it	stand	two	or	three	Days	;
和	让	它	站立	二	或者	三	天	;

静置两三天;

[ðen] [teɪk] [ðə; ði] [kriːm] [frɒm; frəm][ðə; ði][mɪlk]['ɪntuː][ə; eɪ]['sɪlvə(r)][pæn][ɔː(r)] ['wʊdn] [bəʊl] ;

then	take	the	Cream	from	the	Milk	into	a	Silver	Pan	or	wooden	Bowl	;
然后	拿	这	奶油	从	这	牛奶	进入	一个	银	平底锅	或者	木制的	碗	;

然后将牛奶中的奶油倒入银锅或木碗中;

[pʊt][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] - ['wɔːtə(r)] , -

put	to	it	a	Spoonful	of	Orange	-	Flower	-	Water	,	88
放	到	它	一个	一勺	的	橙子	-	花	-	水	,	-

加入一勺橙花水，88

[wɪð] [ə; eɪ] - ['pæst(ə)l][ɔː(r)] [tuː] ['meltɪd] [ɪn][ˌaɪ ˈtiː] ; [ænd; ənd] ['swiːtn] [ˌaɪ ˈtiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wɪð]

with	a	perfum'd	Pastel	or	two	melted	in	it	;	and	sweeten	it	a	little	with
和	一个	-	粉彩	或者	二	融化	在	它	;	和	甜味	它	一个	小的	和

['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] :

sifted	Sugar	:
筛过的	糖	:

在其中融化一两块香薰蜡片；再用筛过的糖稍微调味:

[ðen] [biːt] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [ə; eɪ]['sɪlvə(r)] ['leɪdl] [ɔː(r)][ə; eɪ] ['wʊdn] ['biːtə(r)] ,

Then	beat	it	with	a	Silver	Ladle	or	a	wooden	Beater	,
然后	打	它	和	一个	银	勺子	或者	一个	木制的	击打者	,

然后用银勺或木槌搅拌。

- [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [stɪf] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [laɪ] [æz; əz] [haɪ] [æz; əz][juː; jʊ] [hæv; həv][ˌaɪ ˈtiː] :

'	till	it	is	stiff	enough	to	lye	as	high	as	you	wou'd	have	it	:
-	直到	它	是	僵硬的	足够的	到	碱液	作为	高的	作为	你	会	有	它	:

直到它足够硬挺，可以摆放到你想要的高度:

[biː; bi][ʃʊə(r)][tuː; tə] [biːt] [ˌaɪ ˈtiː][ɔːl][wʌn] [weɪ] , [ænd; ənd][nɒt] [tʃeɪndʒ] [jɔː(r); jə(r)][hænd] .

Be	sure	to	beat	it	all	one	Way	,	and	not	change	your	Hand	.
是	当然	到	打	它	全部	一	方式	,	和	不是	改变	你的	手	.

务必坚持用同一种方法通关，不要改变你的手牌。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɒrɪndʒ] - ['bʌtə(r)] .

To	make	Orange	-	Butter	.
到	制作	橙子	-	黄油	.

制作橙子酱。

[teɪk] [ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['ɒrɪndʒɪz] , [ænd; ənd][bɔɪl][ðem; ðəm] ['veri] ['tendə(r)] ;

TAKE	the	Rind	of	two	or	three	Oranges	,	and	boil	them	very	tender	;
拿	这	果皮	的	二	或者	三	橙子	,	和	熬	他们	非常	投标	;

取两三个橙子的皮，煮至非常软烂;

[ðen] [biːt] [ðem; ðəm] ['veri] [faɪn] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)] , [ænd; ənd][rʌb][ðem; ðəm][θruː] - [æn; ən][heə(r)] [sɪv]

then	beat	them	very	fine	in	a	Mortar	,	and	rub	them	thro	'	an	Hair	Sieve
然后	打	他们	非常	美好的	在	一个	砂浆	,	和	擦	他们	喉咙	-	一个	头发	筛

;

;
;

然后将它们在研钵中捣成细粉，再用毛筛筛一遍;

[ðen] [teɪk] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kriːm] , [bɔɪl][ˌaɪ ˈtiː] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ten] [egz] ,

then	take	a	Quart	of	Cream	,	boil	it	,	and	put	in	the	Yolks	of	ten	Eggs	,
然后	拿	一个	夸脱	的	奶油	,	熬	它	,	和	放	在	这	蛋黄	的	十	鸡蛋	,

然后取一夸脱奶油，煮沸，放入十个鸡蛋的蛋黄，

[ænd; ənd][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [tuː] ;
and the Whites of two ;
和 这 白人 的 二 ;

还有两名白人；

[biːt] [ðə; ði] [egz] ['veri] [wel] [bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ][pʊt][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [kriːm] ;
beat the Eggs very well before you put them to the boiling Cream ;
打 这 鸡蛋 非常 出色地 前 你 放 他们 到 这 沸腾 奶油 ;

在将鸡蛋放入沸腾的奶油中之前，一定要将鸡蛋充分打散；

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɔːl][wʌn] [wei] , - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [kɜːd] ; [ðen] [weɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['streɪnə(r)] ;
stir it all one Way , ' till it is a Curd ; then whey it in a Strainer ;
搅拌 它 全部 一 方式 , - 直到 它 是 一个 凝乳 ; 然后 乳清 它 在 一个 滤网 ;

将所有材料朝一个方向搅拌，直到变成凝乳；然后用滤网滤出乳清；

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] ,
when it is cold ,
什么时候 它 是 寒冷的 ,

天气寒冷的时候，

[mɪks][ɪn][æz; əz] [mʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['ɒrɪndʒ] [æz; əz][juː; jʊ] [θɪŋk] [wɪl] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [teɪst] [æz; əz][juː; jʊ]
mix in as much of the Orange as you think will make it taste as you
混合 在 作为 很多 的 这 橙子 作为 你 思考 将要 制作 它 品尝 作为 你
[hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] ;
wou'd have it ;
会 有 它 ;

加入适量的橙子，直到达到你想要的口味为止；

[ðen] ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz][juː; jʊ][laɪk][ˌaɪ 'tiː] . -
then sweeten it as you like it . 89
然后 甜味 它 作为 你 喜欢 它 . -

然后根据个人口味加糖。89

[en]
N
N

N

[tuː; tə] [meɪk] ['ɑːmənd] - ['bʌtə(r)] .
To make Almond - Butter .
到 制作 杏仁 - 黄油 .

制作杏仁酱。

[teɪk] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] , [ænd; ənd][ə'baʊt] [twelv] [lɑːdʒ] ['lɔrəl, 'lɔː-] [liːvz] ,
TAKE a Pint of Milk , and about twelve large Laurel Leaves ,
拿 一个 品脱 的 牛奶 , 和 关于 十二 大的 劳雷尔 树叶 ,

取一品脱牛奶，和大约十二片大的月桂叶，

[breɪk] [ðə; ði] [liːvz] [ɪn] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['piːsɪz] ;
break the Leaves in three or four Pieces ;
休息 这 树叶 在 三 或者 四 件 ;

将叶子掰成三四块；

[bɔɪl][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][mɪlk] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][hɑːf]['weɪstɪd] ; [ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kriːm] ,
boil them in the Milk ' till it is half wasted ; then put in a Quart of Cream ,
熬 他们 在 这 牛奶 - 直到 它 是 一半 浪费 ; 然后 放 在 一个 夸脱 的 奶油 ,

将它们放入牛奶中煮至牛奶减少一半；然后加入一夸脱奶油。

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] [liːvz] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði]

boil	it	with	the	Leaves	and	Milk	;	then	strain	it	,	and	set	it	on	the
熬	它	和	这	树叶	和	牛奶	;	然后	拉紧	它	,	和	放	它	在	这

['faɪə(r)] [ə'gen] ;

Fire	again	;
火	再次	;

将它与叶子和牛奶一起煮沸；然后过滤，再放在火上加热；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [twelv] [egz] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [θriː] ,

when	it	boils	,	put	in	the	Yolks	of	twelve	Eggs	,	and	the	Whites	of	three	,
什么时候	它	沸腾	,	放	在	这	蛋黄	的	十二	鸡蛋	,	和	这	白人	的	三	,

水烧开后，放入十二个鸡蛋的蛋黄和三个鸡蛋的蛋白。

['biːtɪŋ] [ðə; ði] [egz] ['veri] [wel] ; [stɜː(r)] [ðɪs] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] [kɜːd] ;

beating	the	Eggs	very	well	;	stir	this	'	till	it	is	a	Curd	;
殴打	这	鸡蛋	非常	出色地	;	搅拌	这	-	直到	它	是	一个	凝乳	;

将鸡蛋充分打散；搅拌至凝固成糊状；

[pʊt] [ɪn] [ə'baʊt] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] , [let] [ˌaɪ 'tiː] [hæv; həv] [ə; eɪ] [bɔɪl] ,

put	in	about	Half	a	Pint	of	Milk	,	let	it	have	a	boil	,
放	在	关于	一半	一个	品脱	的	牛奶	,	让	它	有	一个	熬	,

倒入约半品脱牛奶，煮沸。

[ðen] [weɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['streɪnə(r)] .

then	whey	it	in	a	Strainer	.
然后	乳清	它	在	一个	滤网	.

然后用滤网滤掉乳清。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kəʊld] , ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː] .

When	it	is	cold	,	sweeten	it	.
什么时候	它	是	寒冷的	,	甜味	它	.

天气冷的时候，加点糖。

[ðɪs] [teɪsts] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ðæt] [wɪtʃ] [hæz; həz] ['ɑːməndz] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] .

This	tastes	as	well	as	that	which	has	Almonds	in	it	.
这	口味	作为	出色地	作为	那	哪个	有	杏仁	在	它	.

这款的味道和添加了杏仁的那款一样好。

[tuː; tə] [meɪk] [traʊt] - [kriːm] .

To	make	Trout	-	Cream	.
到	制作	鳟鱼	-	奶油	.

制作鳟鱼奶油。

[hæv; həv] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [lɒŋ] [bˈɑːskɪts] [meɪd] [laɪk] [ə; eɪ] [fɪʃ] ;

HAVE	three	or	four	long	Baskets	made	like	a	Fish	;
有	三	或者	四	长的	篮子	制成	喜欢	一个	鱼	;

准备三到四个长条形篮子，形状像鱼；

[ðen] [teɪk] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [njuː] [mɪlk] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [kriːm] , ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː] ,

then	take	a	Quart	of	new	Milk	and	a	Pint	of	Cream	,	sweeten	it	,
然后	拿	一个	夸脱	的	新的	牛奶	和	一个	品脱	的	奶油	,	甜味	它	,

然后取一夸脱新鲜牛奶和一品脱奶油，加糖调味，

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] - ['wɔːtə(r)] ; [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] [wɔːm] [æz; əz] [mɪlk]

and	put	in	a	little	Orange	-	Flower	-	Water	;	make	it	as	warm	as	Milk
和	放	在	一个	小的	橙子	-	花	-	水	;	制作	它	作为	温暖的	作为	牛奶

[frɒm; frəm] [ðə; ði] [kaʊ] ; [pʊt] in90

from	the	Cow	;	put	in90
从	这	奶牛	;	放	in90

加入少许橙花水；加热至与牛奶一样温热；加入90

[ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['rʌnɪt] , [stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː][kləʊz] ; [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː]

a	Spoonful	of	Runnet	,	stir	it	,	and	cover	it	close	;	and	when	it
一个	一勺	的	跑网	,	搅拌	它	,	和	覆盖	它	关闭	;	和	什么时候	它

['kɒmz] [laɪk][ə; eɪ] [tʃiːz] ,

comes	like	a	Cheese	,
来	喜欢	一个	奶酪	,

舀一勺豆子，搅拌均匀，盖紧盖子；当它变得像奶酪一样时，

[wet][ðə; ði][bˈɑːskɪts] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm] ['hɒləʊ] ; [leɪ][ðə; ði] [tʃiːz] ['ɪntuː][ðem; ðəm] [wɪˈðaʊt]

wet	the	Baskets	,	and	set	them	hollow	;	lay	the	Cheese	into	them	without
湿的	这	篮子	,	和	放	他们	空洞的	;	躺	这	奶酪	进入	他们	没有

['breɪkɪŋ] [ðə; ði] [kɜːd] ;

breaking	the	Curd	;
打破	这	凝乳	;

将篮子弄湿，然后将其掏空；将奶酪放入篮子中，不要弄破凝乳；

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [weɪ] [ænd; ənd][sɪŋks] , [fɪl] [ðem; ðəm][ʌp] - [tɪl] [ɔːl][ɪz][ɪn] .

as	it	wheys	and	sinks	,	fill	them	up	'	till	all	is	in	.
作为	它	乳清	和	水槽	,	充满	他们	向上	-	直到	全部	是	在	.

当它乳清析出并下沉时，将它们装满，直到全部装满为止。

[wen] [juː; jʊ][send][ˌaɪ 'tiː][ʌp] , [tɜːn] [ðə; ði][bˈɑːskɪts][ɒn][ðə; ði] [pleɪts] ,

When	you	send	it	up	,	turn	the	Baskets	on	the	Plates	,
什么时候	你	发送	它	向上	,	转动	这	篮子	在	这	盘子	,

送上去的时候，把篮子翻过来放在盘子上。

[ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [nɒk] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)][hænd] , [ðeɪ] [wɪl] [kʌm] [aʊt] [laɪk][ə; eɪ] [fɪʃ] :

and	give	it	a	Knock	with	your	Hand	,	they	will	come	out	like	a	Fish	:
和	给	它	一个	敲	和	你的	手	,	他们	将要	来	出去	喜欢	一个	鱼	:

用手敲一下，它们就会像鱼一样出来：

[wɪp] [kriːm] [ænd; ənd] [leɪ] [əˈbaʊt][ðem; ðəm] .

Whip	Cream	and	lay	about	them	.
鞭	奶油	和	躺	关于	他们	.

将奶油打发后撒在他们身上。

[ðeɪ] [wɪl] [lʊk] [wel] [ɪn] ['eni] ['lɪt(ə)l] ['bɑːskɪt] [ðæt] [ɪz] ['ʃæləʊ] , [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][nəʊ] [lɒŋ] [wʌnz] .

They	will	look	well	in	any	little	Basket	that	is	shallow	,	if	you	have	no	long	ones	.
他们	将要	看	出色地	在	任何	小的	篮子	那	是	浅的	,	如果	你	有	不	长的	一个	.

如果没有长篮子，它们放在任何浅的小篮子里都会很好看。

[tuː; tə] [meɪk] ['ɑːmənd] - [kriːm] .

To	make	Almond	-	Cream	.
到	制作	杏仁	-	奶油	.

制作杏仁奶油。

[teɪk] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] , [blɑːntʃ] [ænd; ənd] [biːt] [ðem; ðəm] ['veri] [faɪn]

TAKE	a	Quarter	of	a	Pound	of	Almonds	,	blanch	and	beat	them	very	fine
拿	一个	四分之一	的	一个	磅	的	杏仁	,	焯水	和	打	他们	非常	美好的

,

,

,

取四分之一磅杏仁，去皮后捣成粉末状，

[pʊt][ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [bɔɪl][ðə; ði]['ɑːməndz][ænd; ənd] [kriːm] , [ðen]

put	them	to	a	Pint	of	Cream	,	boil	the	Almonds	and	Cream	,	then
放	他们	到	一个	品脱	的	奶油	,	熬	这	杏仁	和	奶油	,	然后

['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː] ,

sweeten	it	,
甜味	它	,

将它们放入一品脱奶油中，煮沸杏仁和奶油，然后加糖。

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ðə; ðɪ] [ˈwaɪts] [ɒv; əv] [tuː] [egz] [wel] - [ˈbiːt(ə)n] ;
and **put** **it** **in** **the** **Whites** **of** **two** **Eggs** **well** **-** **beaten** **;**
和 放 它 在 这 白人 的 二 鸡蛋 出色地 - 被打败 ;

将它放入打散的两个鸡蛋的蛋白中；

[set] [ˌaɪ ˈtiː] [ɒn] [ðə; ðɪ] [ˈfaɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [dʒʌst] [bɔɪlz] [ænd; ənd] [grəʊ] [θɪk] . -
set **it** **on** **the** **Fire** **till** **it** **just** **boils** **and** **grow** **thick** **.** **91**
放 它 在 这 火 直到 它 只是 沸腾 和 生长 厚的 . -

把它放在火上煮，直到沸腾变稠。91

N2
N2
N2

N2

[tuː; tə] [meɪk] [rɔː] - [ˈɑːmənd] , [ɔː(r)] - - [kriːm] .
To **make** **Raw** **-** **Almond** **,** **or** **Ratafea** **-** **Cream** **.**
到 制作 生的 - 杏仁 , 或者 - - 奶油 .

制作生杏仁，或称拉塔菲亚奶油。

[teɪk] [ə; eɪ] [ˈkwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈbɪtə(r)] [ɔː(r)] [swiːt] [ˈɑːməndz] , [wɪtʃ] [juː; jʊ] [laɪk] [best] ,
TAKE **a** **Quarter** **of** **a** **Pound** **of** **bitter** **or** **sweet** **Almonds** **,** **which** **you** **like** **best** **,**
拿 一个 四分之一 的 一个 磅 的 苦的 或者 甜的 杏仁 , 哪个 你 喜欢 最好的 ,

取四分之一磅你最喜欢的苦杏仁或甜杏仁，

[blɑːntʃ] [ænd; ənd] [biːt] [ðem; ðəm] [ˈveri] [faɪn] ,
blanch **and** **beat** **them** **very** **fine** **,**
焯水 和 打 他们 非常 美好的 ,

焯水后捣碎，

[mɪks] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [ðə; ðɪ] [dʒuːs] [ɒv; əv] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)]
mix **them** **with** **a** **Quart** **of** **Cream** **and** **the** **Juice** **of** **three** **or** **four**
混合 他们 和 一个 夸脱 的 奶油 和 这 汁 的 三 或者 四
[ˈlɛmənz] ;
Lemmons **;**
柠檬 ;

将它们与一夸脱奶油和三四个柠檬的汁混合；

[ˈswiːtn] [ˌaɪ ˈtiː] [æz; əz] [juː; jʊ] [laɪk] [ˌaɪ ˈtiː] , [ænd; ənd] [wɪp] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ə; eɪ] [treɪ] [wɪð] [ə; eɪ] [wɪsk] ;
sweeten **it** **as** **you** **like** **it** **,** **and** **whip** **it** **in** **a** **Tray** **with** **a** **Whisk** **;**
甜味 它 作为 你 喜欢 它 , 和 鞭 它 在 一个 托盘 和 一个 拂 ;

根据个人口味加糖，然后用打蛋器在托盘中搅打均匀；

[æz; əz] [ðə; ðɪ] [frɒθ] [ˈraɪzɪz] , [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ə; eɪ] [heə(r)] [sɪv] [tuː; tə] [grəʊ] [stɪf] ;
as **the** **Froth** **rises** **,** **put** **it** **in** **a** **Hair** **Sieve** **to** **grow** **stiff** **;**
作为 这 泡沫 上升 , 放 它 在 一个 头发 筛 到 生长 僵硬的 ;

当泡沫上升时，将其放入毛筛中使其变硬；

[ðen] [fɪl] [jɔː(r); jə(r)] [ˈbeɪsən] [ɔː(r)] [ˈglɑːsɪz] .
then **fill** **your** **Bason** **or** **Glasses** **.**
然后 充满 你的 巴森 或者 眼镜 .

然后装满你的盆或杯子。

[tuː; tə] [meɪk] [ˈtʃɒklət] - [kriːm] .
To **make** **Chocolate** **-** **Cream** **.**
到 制作 巧克力 - 奶油 .

制作巧克力奶油。

[teɪk] [ə; eɪ] [ˈkwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈtʃɒklət] ,
TAKE **a** **Quarter** **of** **a** **Pound** **of** **Chocolate** **,**
拿 一个 四分之一 的 一个 磅 的 巧克力 ,

取四分之一磅巧克力，

['breɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [mɪl] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd]
breaking **it** **into** **a** **Quarter** **of** **a** **Pint** **of** **boiling** **Water** **;** **mill** **it** **and**
打破 它 进入 一个 四分之一 的 一个 品脱 的 沸腾 水 ; 磨 它 和
[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ,
boil **it** **,**
熬 它 ,

将其放入四分之一品脱沸水中；研磨并煮沸。

- [tɪl] [ɔːl][ðə; ðɪ] ['tʃɒklət] [ɪz] - ;
' **till** **all** **the** **Chocolate** **is** **dissolv'd** **;**
- 直到 全部 这 巧克力 是 - ;

直到巧克力完全溶解；

[ðen] [pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [tuː] [egz] [wel] - ['biːt(ə)n] ; [let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] ,
then **put** **to** **it** **a** **Pint** **of** **Cream** **and** **two** **Eggs** **well** **-** **beaten** **;** **let** **it** **boil** **,**
然后 放 到 它 一个 品脱 的 奶油 和 二 鸡蛋 出色地 - 被打败 ; 让 它 熬 ,

然后加入一品脱奶油和两个打散的鸡蛋；煮沸，

['mɪlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][ðə; ðɪ] [waɪl] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] , [mɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] ,
milling **it** **all** **the** **while** **;** **when** **it** **is** **cold** **,** **mill** **it** **again** **,**
铣削 它 全部 这 尽管 ; 什么时候 它 是 寒冷的 , 磨 它 再次 ,

一边搅拌一边研磨；等它冷却后，再研磨一次。

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [gəʊ][ʌp] [wɪð] [ə; eɪ] [frɒθ] . -
that **it** **may** **go** **up** **with** **a** **Froth** **.** **92**
那 它 可能 去 向上 和 一个 泡沫 . -

它可能会随着泡沫而上涨。92

[tuː; tə] [meɪk] ['siːgəu] - [kriːm] .
To **make** **Sego** **-** **Cream** **.**
到 制作 塞戈 - 奶油 .

制作Sego-Cream。

[teɪk] [tuː] ['spuːnful] [ɒv; əv]['siːgəu] , [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [tuː] ['wɔːtəz] , ['streɪnɪŋ] [ðə; ðɪ]['wɔːtə(r)][frɒm; frəm]
TAKE **two** **Spoonfuls** **of** **Sego** **,** **boil** **it** **in** **two** **Waters** **,** **straining** **the** **Water** **from**
拿 二 一勺 的 塞戈 , 熬 它 在 二 沃特斯 , 紧张 这 水 从
[ˌaɪ 'tiː] ;
it **;**
它 ;

取两勺塞戈粉，用两份水煮沸，然后滤出水；

[ðen] [pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] , [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] - [tɪl] - [tɪz] ['veri] ['tendə(r)] ,
then **put** **to** **it** **half** **a** **Pint** **of** **Milk** **,** **boil** **it** **'** **till** **'** **tis** **very** **tender** **,**
然后 放 到 它 一半 一个 品脱 的 牛奶 , 熬 它 - 直到 - 的 非常 投标 ,

然后加入半品脱牛奶，煮至非常软烂。

[ænd; ənd][ðə; ðɪ][mɪlk] ['weɪstɪd] ; [ðen] [pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [ə; eɪ] [bleɪd] [ɒv; əv]
and **the** **Milk** **wasted** **;** **then** **put** **to** **it** **a** **Pint** **of** **Cream** **,** **a** **Blade** **of**
和 这 牛奶 浪费 ; 然后 放 到 它 一个 品脱 的 奶油 , 一个 刀刃 的
[meɪs] ,
Mace **,**
锤 ,

牛奶浪费了；然后加入一品脱奶油、一片肉豆蔻皮，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [piːs] [ɒv; əv] ['lɛmən] - [piːl] , [ænd; ənd] [tuː] [egz] ,
a **little** **Piece** **of** **Lemmon** **-** **Peel** **,** **and** **two** **Eggs** **,**
一个 小的 片 的 莱蒙 - 果皮 , 和 二 鸡蛋 ,

一小块柠檬皮，和两个鸡蛋，

([ðə; ðɪ] [waɪt] [ɒv; əv][bʌt; bət][wʌn]) ['swiːtn] [ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɪk] .
(**the** **White** **of** **but** **one** **)** **sweeten** **and** **boil** **it** **'** **till** **it** **is** **thick** **.**
(这 白色的 的 但 一) 甜味 和 熬 它 - 直到 它 是 厚的 .

（但只有一个白色部分）加糖煮至浓稠。

[tuː; tə][aɪs] [kriːm] .
To Ice Cream .
到 冰 奶油 .

去吃冰淇淋。

[teɪk] [tɪn] [aɪs] - [pɒts] , [fɪl] [ðem; ðəm] [wɪð] ['eni] [sɔːt] [ɒv; əv] [kriːm] [juː; jʊ] [laɪk] , ['aɪðə(r)] [pleɪn] [ɔː(r)]
TAKE Tin Ice - Pots , fill them with any Sort of Cream you like , either plain or
拿 锡 冰 - 锅 , 充满 他们 和 任何 种类 的 奶油 你 喜欢 , 任何一个 清楚的 或者
-
,
sweeten'd ,
-
,

取几个锡制冰罐，装入你喜欢的任何种类的奶油，无论是原味的还是加糖的都可以。

[ɔː(r)] [fruːt] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] ; [ʃʌt] [jɔː(r); jə(r)] [pɒts] ['veri] [kləʊz] ;
or Fruit in it ; shut your Pots very close ;
或者 水果 在 它 ; 关闭 你的 锅 非常 关闭 ;

或者在里面放些水果；把锅盖关紧；

[tuː; tə][sɪks] [pɒts] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [ə'laʊ] [ˌeɪ'tiːn] [ɔː(r)] ['twenti] [paʊnd] [ɒv; əv] [aɪs] , ['breɪkɪŋ] [ðə; ði]
to six Pots you must allow eighteen or twenty Pound of Ice , breaking the
到 六 锅 你 必须 允许 十八 或者 二十 磅 的 冰 , 打破 这
[aɪs] ['veri] [smɔːl] ;
Ice very small ;
冰 非常 小的 ;

六个锅需要十八到二十磅冰，冰要打得很小。

[ðeə(r)] [wɪl] [biː; bi] [sʌm; səm] [greɪt] ['piːsɪz] , [wɪtʃ] [leɪ] [æt; ət] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ænd; ənd] [tɒp] :
there will be some great Pieces , which lay at the Bottom and Top :
那里 将要 是 一些 伟大的 件 , 哪个 躺 在 这 底部 和 顶部 :

底部和顶部都会有一些很棒的作品：

[juː; jʊ] [mʌst; məst] [hæv; həv] [ə; eɪ] [peɪl] , [ænd; ənd] [leɪ] [sʌm; səm] [strɔː] [æt; ət] [ðə; ði] ['bɒtəm] ; [ðen] [leɪ]
You must have a Pail , and lay some Straw at the Bottom ; then lay
你 必须 有 一个 桶 , 和 躺 一些 稻草 在 这 底部 ; 然后 躺
[ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [aɪs] ,
in your Ice ,
在 你的 冰 ,

你必须准备一个桶，并在桶底铺上一些稻草；然后把冰块放进去。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə'mʌŋst] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [beɪ] - [sɔːlt] ; [set] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [pɒts] [ɒv; əv] [kriːm]
and put in amongst it a Pound of Bay - Salt ; set in your Pots of Cream
和 放 在 在 它 一个 磅 的 湾 - 盐 ; 放 在 你的 锅 的 奶油
, and93
, and93
, and93

再加入一磅月桂盐；放入你的奶油罐中，然后93

[leɪ] [aɪs] [ænd; ənd] [sɔːlt] [bɪ'twiːn] ['evri] [pɒt] , [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [nɒt] [tʌtʃ] ;
lay Ice and Salt between every Pot , that they may not touch ;
躺 冰 和 盐 之间 每一个 锅 , 那 他们 可能 不是 触碰 ;

在每个锅之间放冰和盐，使它们不互相接触；

[bʌt; bət] [ðə; ði] [aɪs] [mʌst; məst] [laɪ] [raʊnd] [ðem; ðəm] [ɒn] ['evri] [saɪd] ;
but the Ice must lie round them on every Side ;
但 这 冰 必须 说谎 圆形的 他们 在 每一个 边 ;

但是，冰层必须从四面八方包围着他们；

[leɪ] [ə; eɪ] [gʊd] [diːl] [ɒv; əv] [aɪs] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] , ['kʌvə(r)] [ðə; ði] [peɪl] [wɪð] [strɔː] ,
lay a good deal of Ice on the Top , cover the Pail with Straw ,
躺 一个 好的 交易 的 冰 在 这 顶部 , 覆盖 这 桶 和 稻草 ,

在桶顶铺上厚厚一层冰块，再用稻草盖住桶口。

[set] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['selə(r)] [weə(r)] [nəʊ] [sʌn] [ɔː(r)] [lait] ['kɒmz] ,

set	**it**	**in**	**a**	**Cellar**	**where**	**no**	**Sun**	**or**	**Light**	**comes**	**,**
放	它	在	一个	地窖	在哪里	不	太阳	或者	光	来	,

把它放在地窖里，那里阳光和光线都照射不到。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [frəʊz] [ɪn] [fɔː(r)] ['aʊəz] , [bʌt; bət] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [stænd] [lɒŋgə(r)] ;

it	**will**	**be**	**froze**	**in**	**four**	**Hours**	**,**	**but**	**it**	**may**	**stand**	**longer**	**;**
它	将要	是	冻住了	在	四	小时	,	但	它	可能	站立	更长	;

它会在四小时内冻结，但可能会持续更长时间；

[ðæn; ðən] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [dʒʌst] [æz; əz] [juː; jʊ] [juːz] [ˌaɪ 'tiː] ;

than	**take**	**it**	**out**	**just**	**as**	**you**	**use**	**it**	**;**
比	拿	它	出去	只是	作为	你	使用	它	;

用完就拿出来；

[həʊld] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [hænd] [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [slɪp] [aʊt] .

hold	**it**	**in**	**your**	**Hand**	**and**	**it**	**will**	**slip**	**out**	**.**
抓住	它	在	你的	手	和	它	将要	滑	出去	.

把它拿在手里，它就会滑出来。

[wen] [juː; jʊ] [friːz] ['eni] [sɔːt] [ɒv; əv] [fruːt] , ['aɪðə(r)] ['tʃeriz] , [ræsbɛriːz] , ['kʌrənts] , [ɔː(r)]

When	**you**	**wou'd**	**freeze**	**any**	**Sort**	**of**	**Fruit**	**,**	**either**	**Cherries**	**,**	**Rasberries**	**,**	**Currants**	**,**	**or**
什么时候	你	会	冻结	任何	种类	的	水果	,	任何一个	樱桃	,	覆盆子	,	醋栗	,	或者

['strɔːb(ə)riz] ,

Strawberries	**,**
草莓	,

当你冷冻任何种类的水果时，无论是樱桃、覆盆子、醋栗还是草莓，

[fɪl] [jɔː(r); jə(r)] [tɪn] - [pɒts] [wɪð] [ðə; ði] [fruːt] , [bʌt; bət] [æz; əz] ['hɒləʊ] [æz; əz] [juː; jʊ] [kæn; kən] ; [pʊt] [tuː; tə]

fill	**your**	**Tin**	**-**	**Pots**	**with**	**the**	**Fruit**	**,**	**but**	**as**	**hollow**	**as**	**you**	**can**	**;**	**put**	**to**
充满	你的	锡	-	锅	和	这	水果	,	但	作为	空洞的	作为	你	能	;	放	到

[ðem; ðəm] - ,

them	**Lemmonade**	**,**
他们	-	,

用锡罐装满水果，但尽量把罐子掏空；往里面倒入柠檬水。

[meɪd] [wɪð] [sprɪŋ] - ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['lɛmən] - [dʒuːs] - ; [pʊt] [ɪ'nʌf] [ɪn] [ðə; ði] [pɒts]

made	**with**	**Spring**	**-**	**Water**	**and**	**Lemmon**	**-**	**Juice**	**sweeten'd**	**;**	**put**	**enough**	**in**	**the**	**Pots**
制成	和	春天	-	水	和	莱蒙	-	汁	-	;	放	足够的	在	这	锅

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [fruːt] [hæŋ] [tə'geðə(r)] ,

to	**make**	**the**	**Fruit**	**hang**	**together**	**,**
到	制作	这	水果	悬挂	一起	,

用泉水和柠檬汁加糖制成；放入足够的量，使水果能够粘在一起。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [aɪs] [æz; əz] [juː; jʊ] [duː; də] [kriːm] .

and	**put**	**them**	**in**	**Ice**	**as**	**you**	**do**	**Cream**	**.**
和	放	他们	在	冰	作为	你	做	奶油	.

像处理奶油一样把它们放在冰块里。

[tuː; tə] [meɪk] ['hɑːtshɔːn] - ['flʌməri] .

To	**make**	**Hartshorn**	**-**	**Flummery**	**.**
到	制作	哈特肖恩	-	琐事	.

制作哈特肖恩-弗卢默里。

[teɪk] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['hɑːtshɔːn] ,

TAKE	**half**	**a**	**Pound**	**of**	**Hartshorn**	**,**
拿	一半	一个	磅	的	哈特肖恩	,

取半磅鹿角，

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [fɔː(r)] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə] [wʌn] , [ɔː(r)] [les] ;

boil	**it**	**in**	**four**	**Quarts**	**of**	**Water**	**till**	**it**	**comes**	**to**	**one**	**,**	**or**	**less**	**;**
熬	它	在	四	夸脱	的	水	直到	它	来	到	一	,	或者	较少的	;

用四夸脱水煮沸，直到水量减少到一夸脱或更少；

[let][ˌaɪ 'tiː][stænd][ɔːl] [naɪt] ; [ðen] [biːt] [ænd; ənd] [blɑːntʃ] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]
let **it** **stand** **all** **Night** **;** **then** **beat** **and** **blanch** **a** **Quarter** **of** **a** **Pound** **of**
让 它 站立 全部 夜晚 ; 然后 打 和 焯水 一个 四分之一 的 一个 磅 的
['ɑːməndz] , -
Almonds **,** **94**
杏仁 , -

让它静置一整夜；然后将四分之一磅杏仁打散并焯水，94

[melt] [ðə; ði]['dʒeli] , [mɪks][ðə; ði] ['ɑːməndz] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ,
melt **the** **Jelly** **,** **mix** **the** **Almonds** **with** **it** **,**
熔化 这 果冻 , 混合 这 杏仁 和 它 ,

将果冻融化，与杏仁混合。

[ænd; ənd] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] - [ə; eɪ] [θɪn] ['streɪnə(r)][ɔː(r)][heə(r)] [sɪv] ;
and **strain** **it** **thro** **'** **a** **thin** **Strainer** **or** **Hair** **Sieve** **;**
和 拉紧 它 喉咙 - 一个 薄的 滤网 或者 头发 筛 ;

然后用细筛或发丝筛过滤；

[ðen] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɪnəmən] ,
then **put** **in** **a** **Quarter** **of** **a** **Pint** **of** **Cream** **,** **a** **little** **Cinamon** **,**
然后 放 在 一个 四分之一 的 一个 品脱 的 奶油 , 一个 小的 肉桂 ,

然后加入四分之一品脱奶油，少许肉桂粉，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] , [bɔɪl] [ðiːz] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː] : [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]
and **a** **Blade** **of** **Mace** **,** **boil** **these** **together** **,** **and** **sweeten** **it** **:** **Put** **it** **into**
和 一个 刀刃 的 锤 , 熬 这些 一起 , 和 甜味 它 : 放 它 进入
['tʃaɪnə] [kʌps] ;
China **Cups** **;**
中国 杯子 ;

加上一片肉豆蔻皮，将它们一起煮沸，加糖：装入瓷杯中；

[wen] [juː; jʊ][juːz][ˌaɪ 'tiː] , [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][ɒv; əv][ðə; ði] [kʌps] , [ænd; ənd] [iːt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [kriːm] .
when **you** **use** **it** **,** **turn** **it** **out** **of** **the** **Cups** **,** **and** **eat** **it** **with** **Cream** **.**
什么时候 你 使用 它 , 转动 它 出去 的 这 杯子 , 和 吃 它 和 奶油 .

使用时，将其从杯子中倒出，并与奶油一起食用。

[tuː; tə] [meɪk] - [pæ'stelz] .
To **make** **perfum'd** **Pastels** **.**
到 制作 - 粉彩 .

制作香氛粉彩。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ['sɪftɪd] [θruː] - [ə; eɪ] [lɔːn] [sɪv] , [tuː] [greɪnz] [ɒv; əv]['æmbə(r)] -
TAKE **a** **Pound** **of** **Sugar** **sifted** **thro** **'** **a** **Lawn** **Sieve** **,** **two** **Grains** **of** **Amber** **-**
拿 一个 磅 的 糖 筛过的 喉咙 - 一个 草地 筛 , 二 谷物 的 琥珀色 -
[griːs] ,
Grease **,**
润滑脂 ,

取一磅糖，用草坪筛筛过；取两粒琥珀油脂，

[wʌn] [greɪn] [ɒv; əv] [mʌsk] ; [graɪnd][ðə; ði]['æmbə(r)][ænd; ənd] [mʌsk] ['veri] [faɪn] , [mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði]
one **Grain** **of** **Musk** **;** **grind** **the** **Amber** **and** **Musk** **very** **fine** **,** **mix** **it** **with** **the**
一 粮食 的 马斯克 ; 研磨 这 琥珀色 和 马斯克 非常 美好的 , 混合 它 和 这
['ʃʊgə(r)] ,
Sugar **,**
糖 ,

取一粒麝香；将琥珀和麝香研磨成极细的粉末，与糖混合。

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] [wɪð] [gʌm] - ['drægən] [wel] - [ɪn] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] - ['wɔːtə(r)] ,
make **it** **up** **to** **a** **Paste** **with** **Gum** **-** **Dragon** **well** **steep'd** **in** **Orange** **-** **Flower** **-** **Water** **,**
制作 它 向上 到 一个 粘贴 和 胶 - 龙 出色地 - 在 橙子 - 花 - 水 ,

将龙胶浸泡在橙花水中，制成糊状物。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [ben] ; [biːt] [ðə; ði] [peɪst] [wel] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɔːtə(r)] ,

and	put	in	a	Spoonful	of	Ben	;	beat	the	Paste	well	in	a	Mortar	,
和	放	在	一个	一勺	的	本	;	打	这	粘贴	出色地	在	一个	砂浆	,

加入一勺本杰明粉；在研钵中将糊状物充分搅拌均匀。

[ðen] [rəʊl] [ˌaɪ 'tiː] ['prɪti] [θɪn] , [kʌt] [ðə; ði] [pæ'stelz] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] ['θɪmbl] ,

then	roll	it	pretty	thin	,	cut	the	Pastels	with	a	small	Thimble	,
然后	卷	它	漂亮的	薄的	,	切	这	粉彩	和	一个	小的	顶针	,

然后把它擀得很薄，用小顶针切出粉彩片。

[ænd; ənd] [prɪnt] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [siːl] ; [let] [ðem; ðəm] [laɪ] [ɒn] ['peɪpəz] [tuː; tə] [draɪ] ;

and	print	them	with	a	Seal	;	let	them	lye	on	Papers	to	dry	;
和	打印	他们	和	一个	海豹	;	让	他们	碱液	在	文件	到	干燥	;

盖上印章，放在纸上晾干；

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [draɪ] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [glɑːs] [ðæt] [hæz; həz] [ə; eɪ] ['kʌvə(r)] ,

when	they	are	dry	,	put	them	in	a	Glass	that	has	a	Cover	,
什么时候	他们	是	干燥	,	放	他们	在	一个	玻璃	那	有	一个	覆盖	,

晾干后，将它们放入带盖的玻璃杯中。

[ɔː(r)] [ɪn] [sʌm; səm] [kləʊz] [pleɪs] , [weə(r)] [ðeɪ] [meɪ] [nɒt] [luːz] [ðeə(r)] [sent] . -

or	in	some	close	Place	,	where	they	may	not	lose	their	Scent	.	95
或者	在	一些	关闭	地方	,	在哪里	他们	可能	不是	失去	他们的	香味	.	-

或者在某个隐蔽的地方，它们可能不会失去气味。95

[tuː; tə] [bɜːn] ['ɑːməndz] .

To	burn	Almonds	.
到	烧伤	杏仁	.

烧杏仁。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['dʒɔːdn] - ['ɑːməndz] , [set] [ðem; ðəm] [bɪ'fɔː(r)] [ə; eɪ] [hɒt] ['faɪə(r)] , [ɔː(r)] [ɪn] [æn; ən]

TAKE	a	Pound	of	Jordan	-	Almonds	,	set	them	before	a	hot	Fire	,	or	in	an
拿	一个	磅	的	约旦	-	杏仁	,	放	他们	前	一个	热的	火	,	或者	在	一个

['ʌv(ə)n] ,

Oven	,
烤箱	,

取一磅约旦杏仁，放在明火前或烤箱里烤制。

- [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [krɪsp] ; [ðen] [teɪk] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,

-	till	they	are	very	crisp	;	then	take	three	Quarters	of	a	Pound	of	Sugar	,
-	直到	他们	是	非常	脆	;	然后	拿	三	四分之一	的	一个	磅	的	糖	,

直到它们变得非常酥脆；然后取四分之三磅糖，

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] ['greɪtɪd] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,

one	Ounce	of	Chocolate	grated	,	and	a	Quarter	of	a	Pint	of	Water	,
一	盎司	的	巧克力	磨碎的	,	和	一个	四分之一	的	一个	品脱	的	水	,

一盎司磨碎的巧克力，以及四分之一品脱水。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðiːz] ['ɔːlməʊst] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['kændi] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ɑːməndz] ,

and	boil	these	almost	to	a	Candy	;	then	put	in	the	Almonds	,
和	熬	这些	几乎	到	一个	糖果	;	然后	放	在	这	杏仁	,

将这些食材熬煮至几乎呈糖状；然后放入杏仁。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [biː; bi] [dʒʌst] [hɒt] ; [teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ðem; ðəm] , - [tɪl] [ðə; ði]

and	let	them	be	just	hot	;	take	them	off	and	stir	them	,	-	till	the
和	让	他们	是	只是	热的	;	拿	他们	离开	和	搅拌	他们	,	-	直到	这

['ʃʊgə(r)] [grəuz] [draɪ] ,

Sugar	grows	dry	,
糖	生长	干燥	,

趁热盛出；取出搅拌，直到糖完全蒸发。

[ænd; ənd] [hæŋz] [ə'baʊt][ðə; ði]['ɑːməndz] : [pʊt][ðem; ðəm][aʊt][ɒv; əv][ðə; ði][pæn][ɒn][ə; eɪ]['peɪpə(r)] ,

and	hangs	about	the	Almonds	:	Put	them	out	of	the	Pan	on	a	Paper	,
和	悬挂	关于	这	杏仁	:	放	他们	出去	的	这	平底锅	在	一个	纸	,

然后把杏仁放在锅里：把杏仁从锅里拿出来放在纸上，

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ə'sʌndə(r)] .

and	put	them	asunder	.
和	放	他们	分离	.

并将它们分开。

[tuː; tə] [meɪk] ['lɛmən] - ['wefər] .

To	make	Lemmon	-	Wafers	.
到	制作	莱蒙	-	晶圆	.

制作柠檬威化饼。

[teɪk] [faɪn] ['sɪftɪd]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [spuːn] , ['kʌlərɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['evri] [spuːn] [ɒv; əv]

TAKE	fine	sifted	Sugar	,	and	put	it	in	Spoons	,	colouring	it	in	every	Spoon	of
拿	美好的	筛过的	糖	,	和	放	它	在	勺子	,	染色	它	在	每一个	勺子	的

['sevrəl] ['kʌləs] ;

several	Colours	;
一些	颜色	;

取细筛过的糖，放入勺子中，每勺糖分别染成几种不同的颜色；

[wet] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [dʒuːs][ɒv; əv] ['lɛmən] ; [ðɪs] [ɪz][tuː; tə] [peɪnt][ðə; ði] ['wefər] .

wet	it	with	Juice	of	Lemmon	;	this	is	to	paint	the	Wafers	.
湿的	它	和	汁	的	莱蒙	;	这	是	到	画	这	晶圆	.

用柠檬汁润湿它；这是为了给薄饼上色。

[kʌt] ['lɪt(ə)l][skweə(r)]['peɪpəz] , [ɒv; əv] ['veri] [θɪk] [bʌt; bət] ['veri] [faɪn]['peɪpə(r)] , ([ə; eɪ] [ʃiːt] [wɪl] [meɪk]

Cut	little	square	Papers	,	of	very	thick	but	very	fine	Paper	,	(	a	Sheet	will	make
切	小的	正方形	文件	,	的	非常	厚的	但	非常	美好的	纸	,	(	一个	床单	将要	制作

[tuː] ['dʌz(ə)n]) -

two	Dozen	)	96
二	打	)	-

用很厚但很薄的纸裁出小正方形纸片（一张纸可以裁出两打）。96

[ðen] [teɪk] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wet][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [dʒuːs][ɒv; əv] ['lɛmən] , [let][ˌaɪ 'tiː][biː; bi]

then	take	a	Spoonful	of	Sugar	,	wet	it	with	Juice	of	Lemmon	,	let	it	be
然后	拿	一个	一勺	的	糖	,	湿的	它	和	汁	的	莱蒙	,	让	它	是

['prɪti] [stɪf] ,

pretty	stiff	,
漂亮的	僵硬的	,

然后取一勺糖，用柠檬汁润湿，让它凝固。

[həʊld][ðə; ði] [spuːn] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [grəuz] [θɪn] , [ænd; ənd][ɪz][dʒʌst] ['skɔːldɪŋ] [hɒt] ;

hold	the	Spoon	over	the	Fire	-	till	it	grows	thin	,	and	is	just	scalding	hot	;
抓住	这	勺子	超过	这	火	-	直到	它	生长	薄的	,	和	是	只是	烫	热的	;

将勺子放在火上加热，直到勺子变薄，并且非常烫；

[ðen] [pʊt][ə; eɪ] [tiː] - ['spuːnfʊl] [ɒn][ðə; ði]['peɪpə(r)] , ['rʌbɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['iːkwəli] [ɔːl]['əʊvə(r)][ðə; ði]['peɪpə(r)]

then	put	a	Tea	-	Spoonful	on	the	Paper	,	rubbing	it	equally	all	over	the	Paper
然后	放	一个	茶	-	一勺	在	这	纸	,	擦	它	同样地	全部	超过	这	纸

['veri] [θɪn] ;

very	thin	;
非常	薄的	;

然后取一茶匙放在纸上，均匀地涂抹在纸上，涂得很薄；

[ðen] [peɪnt][ˌaɪ 'tiː][ɒv; əv] [wɒt] ['kʌlə(r)] [juː; jʊ] [pliːz] , [fɜːst] ['skɔːldɪŋ] [ðə; ði] ['kʌləs] :

then	paint	it	of	what	Colour	you	please	,	first	scalding	the	Colours	:
然后	画	它	的	什么	颜色	你	请	,	第一的	烫	这	颜色	:

然后，先将颜料烧热，再涂上你喜欢的任何颜色：

[wen] [juː; jʊ] [siː] [ˌaɪ 'tiː] [grəuz] [draɪ] , [pɪn][ˌaɪ 'tiː][æt; ət] [tuː] ['kɔːnəs] [ɒv; əv][ðə; ði]['peɪpə(r)] ;

When	you	see	it	grows	dry	,	pin	it	at	two	Corners	of	the	Paper	;
什么时候	你	看	它	生长	干燥	,	别针	它	在	二	角落	的	这	纸	;

当它变干时，用图钉将其固定在纸张的两个角上；

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][kəʊld] , [ænd; ənd][juː; jʊ][hæv; həv] [meɪd] [ɔːl][juː; jʊ] [dɪ'zaɪn] [tuː; tə] [meɪk] ,

when	they	are	cold	,	and	you	have	made	all	you	design	to	make	,
什么时候	他们	是	寒冷的	,	和	你	有	制成	全部	你	设计	到	制作	,

当它们变冷的时候，而你已经完成了所有你想做的事情，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][bɒks] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] [baɪ][ðə; ði]['faɪə(r)] ;

put	them	into	a	Box	,	and	set	them	a	Day	or	two	by	the	Fire	;
放	他们	进入	一个	盒子	,	和	放	他们	一个	天	或者	二	经过	这	火	;

把它们放进盒子里，放在火边一两天；

[ðen] [wet][ðə; ði]['peɪpəz] , [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] ['fɪŋgəz] [dipt]['ɪntuː]['wɔːtə(r)] , [ɒn][ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] ;

then	wet	the	Papers	,	with	your	Fingers	dipt	into	Water	,	on	the	Outside	;
然后	湿的	这	文件	,	和	你的	手指	迪普	进入	水	,	在	这	外部	;

然后用手指蘸水，将纸张外侧弄湿；

[let][ðem; ðəm] [laɪ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['peɪpəz] [wɪl] [kʌm] [ɒf] .

let	them	lye	a	little	,	and	the	Papers	will	come	off	.
让	他们	碱液	一个	小的	,	和	这	文件	将要	来	离开	.

让他们撒点谎，文件就会被揭穿。

[ðə; ði] ['kʌləs] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ðʌs] : [ðə; ði] [red] [wɪð] ['kɑːmaɪn] , [ðə; ði] [bluː] [wɪð] [smɔːlt; smɒlt] ,

The	Colours	are	made	thus	:	The	Red	with	Carmine	,	the	Blue	with	Smalt	,
这	颜色	是	制成	因此	:	这	红色的	和	胭脂红	,	这	蓝色的	和	银色	,

这些颜料的配制方法如下：红色用胭脂红调配，蓝色用钴蓝调配。

[ðə; ði] [griːn] [wɪð] ['paʊdə(r)] , [kɔːld] [griːn] - [ɜːθ] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['jeləʊ] [wɪð] ['sæfrən] - [ɪn] ['lɛmən] - [dʒuːs] . -

the	Green	with	Powder	,	call'd	Green	-	Earth	,	and	the	Yellow	with	Saffron	steep'd	in	Lemmon	-	Juice	.	97
这	绿色的	和	粉末	,	被称为	绿色的	-	地球	,	和	这	黄色的	和	藏红花	-	在	莱蒙	-	汁	.	-

绿色的粉末状的，被称为“绿土”；黄色的藏红花状的，浸泡在柠檬汁中。97

[əʊ]

O
哦

哦

[tuː; tə]['kændi]['lɪt(ə)l] [griːn] - ['ɒrɪndʒɪz] .

To	candy	little	Green	-	Oranges	.
到	糖果	小的	绿色的	-	橙子	.

给小青橘子糖果。

[leɪ] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] [ɪn]['wɔːtə(r)] [θriː] [deɪz] , ['ʃɪftɪŋ] [ðem; ðəm] ['evri] [deɪ] ; [ðen] [pʊt][ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['skɔːldɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

LAY	the	Oranges	in	Water	three	Days	,	shifting	them	every	Day	;	then	put	them	into	scalding	Water	,
躺	这	橙子	在	水	三	天	,	转变	他们	每一个	天	;	然后	放	他们	进入	烫	水	,

将橙子浸泡在水中三天，每天翻动一次；然后放入沸水中。

['kiːpɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][skɔːld] , [kləʊz] [kʌvɝd] , - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [griːn] ;

keeping	them	in	a	Scald	,	close	cover'd	,	-	till	they	are	green	;
保持	他们	在	一个	烫伤	,	关闭	覆盖	,	-	直到	他们	是	绿色的	;

将它们放在热水中，严密盖好，直到变绿；

[ðen] [bɔɪl] [ðem; ðəm] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)]

then	boil	them	-	till	they	are	tender	,	and	put	them	in	Water	for
然后	熬	他们	-	直到	他们	是	投标	,	和	放	他们	在	水	为了

[θriː] [deɪz] [mɔː(r)] ,

three	Days	more	,
三	天	更多的	,

然后将它们煮至软烂，再放入水中浸泡三天。

['ʃɪftɪŋ] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ['evri] [deɪ] : [meɪk] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [wɪð] [ðeə(r)] [weɪt] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] ,

shifting	the	Water	every	Day	:	Make	a	Syrup	with	their	Weight	in	Sugar	,
转变	这	水	每一个	天	:	制作	一个	糖浆	和	他们的	重量	在	糖	,

每天转移水：用与其重量相同的糖制作糖浆，

[hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ;

Half	a	Pint	of	Water	to	a	Pound	of	Sugar	;
一半	一个	品脱	的	水	到	一个	磅	的	糖	;

半品脱水兑一磅糖；

[wen] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ɪz] [kəʊld] [pʊt] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] ; [let] [ðem; ðəm] [laɪ] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [deɪz]

when	the	Syrup	is	cold	put	the	Oranges	into	it	;	let	them	lye	two	or	three	Days
什么时候	这	糖浆	是	寒冷的	放	这	橙子	进入	它	;	让	他们	碱液	二	或者	三	天

,

,

,

糖浆冷却后，将橙子放入其中；浸泡两三天。

[ænd; ənd] [ðen] ['kændi] [ðem; ðəm] [aʊt] [æz; əz] ['ʌðə(r)] ['ɒrɪndʒɪz] .

and	then	candy	them	out	as	other	Oranges	.
和	然后	糖果	他们	出去	作为	其他	橙子	.

然后把它们做成糖果，装点成其他橙子的样子。

[tuː; tə] ['kændi] ['kaʊslɪp] , [ɔː(r)] ['eni] ['flaʊəz] [ɔː(r)] [griːnz] [ɪn] ['bʌntʃɪz] .

To	candy	Cowslips	,	or	any	Flowers	or	Greens	in	Bunches	.
到	糖果	报春花	,	或者	任何	花朵	或者	青菜	在	一束	.

将报春花，或任何成束的花卉或绿叶制成糖渍。

[stiːp] [gʌm] - [ɑrəbɪk] [ɪn] ['wɔːtə(r)] , [wet] [ðə; ði] ['flaʊəz] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ðem; ðəm] [ɪn]

STEEP	Gum	-	Arabick	in	Water	,	wet	the	Flowers	with	it	,	and	shake	them	in
陡	胶	-	阿拉伯语	在	水	,	湿的	这	花朵	和	它	,	和	摇	他们	在

[ə; eɪ] [klɒθ] ,

a	Cloth	,
一个	布	,

将阿拉伯树胶浸泡在水中，用浸泡液润湿花朵，然后用布包裹抖动。

[ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [draɪ] ; [ðen] [dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] [faɪn] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] ,

that	they	may	be	dry	;	then	dip	them	in	fine	sifted	Sugar	,
那	他们	可能	是	干燥	;	然后	蘸	他们	在	美好的	筛过的	糖	,

让它们晾干；然后将它们浸入细筛过的糖中，

[ænd; ənd] [hæŋ] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [strɪŋ] , - [krɒs] [ə; eɪ] ['tʃɪmni] [ðæt] [hæz; həz] [ə; eɪ] ['faɪə(r)] [ɪn]

and	hang	them	on	a	String	,	ty'd	cross	a	Chimney	that	has	a	Fire	in
和	悬挂	他们	在	一个	细绳	,	-	叉	一个	烟囱	那	有	一个	火	在

[ˌaɪ 'tiː] : -

it	:	98
它	:	-

把它们挂在绳子上，绳子横跨在燃着火的烟囱上：98

[ðeɪ] [mʌst; məst] [hæŋ] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [deɪz] - [tɪl] [ðə; ði] ['flaʊəz] [ɑː(r); ə(r)] [kwaɪt] [draɪ] .

They	must	hang	two	or	three	Days	-	till	the	Flowers	are	quite	dry	.
他们	必须	悬挂	二	或者	三	天	-	直到	这	花朵	是	相当	干燥	.

它们必须悬挂两到三天，直到花朵完全干透。

[tuː; tə] [meɪk] ['kærəmel] .
To **make** **Caramel** **.**
到 制作 焦糖 .

制作焦糖。

[teɪk] ['tʃaɪnə] ['ɒrɪndʒɪz] , [piːl] [ænd; ənd] [splɪt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] , [bʌt; bət] [doʊnt] [breɪk] [ðə; ði] [skɪn] ;
TAKE **China** **Oranges** **,** **peel** **and** **split** **them** **into** **Quarters** **,** **but** **don't** **break** **the** **Skin** **;**
拿 中国 橙子 , 果皮 和 分裂 他们 进入 四分之一 , 但 不 休息 这 皮肤 ;

取中国橙子，剥皮，切成四瓣，但不要弄破皮；

[leɪ] [ðə; ði] ['kwɔːtəz] [bɪ'fɔː(r)] [ə; eɪ] ['faɪə(r)] , ['tɜːnɪŋ] [ðem; ðəm] - [tɪl] [ðə; ði] [skɪn] [ɪz] ['veri] [draɪ] ;
lay **the** **Quarters** **before** **a** **Fire** **,** **turning** **them** **'** **till** **the** **Skin** **is** **very** **dry** **;**
躺 这 四分之一 前 一个 火 , 转弯 他们 - 直到 这 皮肤 是 非常 干燥 ;

将肉块放在火前，翻动直至肉皮完全干燥；

[ðen] [teɪk] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ['sɪftɪd] [θruː] - [æn; ən] [heə(r)] [sɪv] ,
then **take** **Half** **a** **Pound** **of** **Sugar** **sifted** **thro** **'** **an** **Hair** **Sieve** **,**
然后 拿 一半 一个 磅 的 糖 筛过的 喉咙 - 一个 头发 筛 ,

然后取半磅糖，用细筛过筛。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [brɑːs] [ɔː(r)] ['sɪlvə(r)] [pæn] , [ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['veri] [sləʊ] ['faɪə(r)] ,
put **it** **in** **a** **Brass** **or** **Silver** **Pan** **,** **and** **set** **it** **over** **a** **very** **slow** **Fire** **,**
放 它 在 一个 黄铜 或者 银 平底锅 , 和 放 它 超过 一个 非常 慢的 火 ,

把它放在黄铜或银质平底锅里，然后用小火慢煮。

['kiːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['stɜːrɪŋ] - [tɪl] [ɔːl] [ɪz] ['meltɪd] , [ænd; ənd] [lʊks] ['prɪti] [klɪə(r)] ; [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
keeping **it** **stirring** **'** **till** **all** **is** **melted** **,** **and** **looks** **pretty** **clear** **;** **then** **take** **it** **off** **the** **Fire** **,**
保持 它 搅拌 - 直到 全部 是 融化 , 和 看起来 漂亮的 清除 ; 然后 拿 它 离开 这 火 ,

不停搅拌直到所有材料融化，看起来清澈透明；然后关火。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['ɒrɪndʒ] - ['kwɔːtəz] , [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ;
and **put** **in** **your** **Orange** **-** **Quarters** **,** **one** **at** **a** **Time** **;**
和 放 在 你的 橙子 - 四分之一 , 一 在 一个 时间 ;

然后把橙子瓣一个一个地放进去；

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ə'gen] [æz; əz] [fɑːst] [æz; əz] [juː; jʊ] [kæn; kən] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [spuːn] ,
take **them** **out** **again** **as** **fast** **as** **you** **can** **with** **a** **little** **Spoon** **,**
拿 他们 出去 再次 作为 快速地 作为 你 能 和 一个 小的 勺子 ,

用小勺子尽快把它们捞出来。

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [dɪʃ] , [ðæt] [ʃaʊd] [biː; bi] - , [ɔː(r)] [ðeɪ] [wɪl] [nɒt] [kʌm] [ɒf] :
and **lay** **them** **on** **a** **Dish** **,** **that** **shou'd** **be** **butter'd** **,** **or** **they** **will** **not** **come** **off** **:**
和 躺 他们 在 一个 盘子 , 那 应该 是 - , 或者 他们 将要 不是 来 离开 :

把它们放在涂了黄油的盘子上，否则它们就取不下来了：

[ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [wɪl] [kiːp] [hɒt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [duː; də] ['eni] [pleɪt] [fʊl] .
The **Sugar** **will** **keep** **hot** **enough** **to** **do** **any** **Plate** **full** **.**
这 糖 将要 保持 热的 足够的 到 做 任何 盘子 满的 .

糖的温度会一直保持到足以煮满一盘为止。

[juː; jʊ] [meɪ] [duː; də] ['rəʊstɪd] , [ɔː(r)] ['eni] [fruːt] [ɪn] [ðə; ði] ['sʌmə(r)] ,
You **may** **do** **roasted** **Chessnuts** **,** **or** **any** **Fruit** **in** **the** **Summer** **,**
你 可能 做 烤 栗子 , 或者 任何 水果 在 这 夏天 ,

你可以烤栗子，或者任何夏季水果。

[fɜːst] ['leɪɪŋ] [ðə; ði] [fruːt] [bɪ'fɔː(r)] [ə; eɪ] ['faɪə(r)] , [ɔː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [stəʊv] , [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [skɪn] [tʌf] ;

first	laying	the	Fruit	before	a	Fire	,	or	in	a	Stove	,	to	make	the	Skin	tough	;
第一的	躺下	这	水果	前	一个	火	，	或者	在	一个	火炉	，	到	制作	这	皮肤	艰难的	；

首先将水果放在火前或炉子里烤，使果皮变硬；

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

玛丽·伊尔斯夫人的收据。（1733年）(Mrs. Mary Eales's receipts. (1733))

[fɔ:(r); fə(r)] [ɪf] ['eni] [wet] [kʌm] [aʊt] , [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] will99
for **if** **any** **Wet** **come** **out** **,** **the** **Sugar** **will99**
为了 如果 任何 湿的 来 出去 , 这 糖 will99

如果任何湿润的东西出来，糖就会99

O2
O2
O2

氧气

[nɒt] [stɪk] [tu:; tə][ˌaɪ 'ti:] : [ˌaɪ 'ti:][mʌst; məst][bi:; bi] [dʌn] [dʒʌst] [wen] [ju:; jʊ][ju:z][ˌaɪ 'ti:] ,
not **stick** **to** **it** **:** **It** **must** **be** **done** **just** **when** **you** **use** **it** **,**
不是 戳 到 它 : 它 必须 是 完毕 只是 什么时候 你 使用 它 ,

不要坚持这样做：必须在使用时才进行。

[fɔ:(r); fə(r)][ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [nɒt] [ki:p] .
for **it** **will** **not** **keep** **.**
为了 它 将要 不是 保持 .

因为它不会长久。

[tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [gri:n] .
To **make** **a** **good** **Green** **.**
到 制作 一个 好的 绿色的 .

做一个好的绿色。

[leɪ] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] - [ɪn]['wɔ:tə(r)] - [tɪl] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ɔ:l] ['meltɪd] ,
LAY **an** **Ounce** **of** **Gumboodge** **in** **Water** **'** **till** **it** **is** **all** **melted** **,**
躺 一个 盎司 的 - 在 水 - 直到 它 是 全部 融化 ,

将一盎司胶水放入水中，直至完全融化。

[hɑ:f] [ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)][ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] ;
Half **a** **Quarter** **of** **a** **Pint** **of** **Water** **is** **sufficient** **;**
一半 一个 四分之一 的 一个 品脱 的 水 是 充足的 ;

半品脱（约1.25升）水就足够了;

[ðen] [teɪk] [æn; ən] [aʊns] [ænd; ənd] [hɑ:f] [ɒv; əv] [stəʊn] - [blu:] - [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔ:tə(r)] ,
then **take** **an** **Ounce** **and** **Half** **of** **Stone** **-** **Blue** **dissolv'd** **in** **a** **little** **Water** **,**
然后 拿 一个 盎司 和 一半 的 石头 - 蓝色的 - 在 一个 小的 水 ,

然后取一盎司半的蓝宝石粉溶于少量水中，

[pʊt] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði] - [wen] ['meltɪd] ;
put **it** **to** **the** **Gumboodge** **when** **melted** **;**
放 它 到 这 - 什么时候 融化 ;

融化后放入胶水;

[pʊt] [tu:; tə][ˌaɪ 'ti:][ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] ,
put **to** **it** **a** **Quarter** **of** **a** **Pound** **of** **fine** **Sugar** **,**
放 到 它 一个 四分之一 的 一个 磅 的 美好的 糖 ,

加入四分之一磅细砂糖，

[ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)][mɔ:(r)] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:] [bɔɪl] :
and **a** **Quarter** **of** **a** **Pint** **of** **Water** **more** **,** **and** **let** **it** **boil** **:**
和 一个 四分之一 的 一个 品脱 的 水 更多的 , 和 让 它 熬 :

再加入四分之一品脱水，然后煮沸:

[pʊt][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [ðɪs] [tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['eni] [waɪt] [klɪə(r)] - [keɪks] ,

Put	a	Spoonful	of	this	to	a	Pint	of	any	white	Clear	-	Cakes	,
放	一个	一勺	的	这	到	一个	品脱	的	任何	白色的	清除	-	蛋糕	,

将一勺这种东西加入一品脱任何白色透明蛋糕中，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [meɪk] [ðem; ðəm][ə; eɪ] ['veri] [gʊd] [griːn] .

it	will	make	them	a	very	good	Green	.
它	将要	制作	他们	一个	非常	好的	绿色的	.

这将使他们成为非常优秀的绿队队员。

[tuː; tə]['ʃʊgə(r)][ɔːl][sɔːrts][ɒv; əv][smɔːl] [fruːt] .

To	sugar	all	Sorts	of	small	Fruit	.
到	糖	全部	排序	的	小的	水果	.

给各种小水果裹上糖。

[biːt] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] , [ænd; ənd][dɪp][ðə; ði] [fruːt] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ;

BEAT	the	White	of	an	Egg	,	and	dip	the	Fruit	in	it	;
打	这	白色的	的	一个	蛋	,	和	蘸	这	水果	在	它	;

将蛋清打散，然后将水果蘸上蛋清；

[let][ˌaɪ 'tiː] [laɪ] [ɒn][ə; eɪ] [klɒθ] [ðæt][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [nɒt] [wet] ; [ðen] [teɪk] [faɪn] ['sɪftɪd] ['ʃʊgə(r)] ,

let	it	lye	on	a	Cloth	that	it	may	not	wet	;	then	take	fine	sifted	Sugar	,
让	它	碱液	在	一个	布	那	它	可能	不是	湿的	;	然后	拿	美好的	筛过的	糖	,

把它放在一块不会沾湿的布上；然后取细筛过的糖，

[ænd; ənd] [ðə; ði] [fruːt] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] - [tɪl] - [tɪz][kwaɪt] [kʌvɚd] with100

and	rowl	the	Fruit	in	it	'	till	'	tis	quite	cover'd	with100
和	罗尔	这	水果	在	它	-	直到	-	的	相当	覆盖	with100

将水果放入其中翻滚，直到完全被100个水果覆盖。

['ʃʊgə(r)] ; [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ] [sɪv] [ɪn][ə; eɪ] [stəʊv] , [ɔː(r)][bɪ'fɔː(r)][ə; eɪ]['faɪə(r)] ,

Sugar	;	lay	it	on	a	Sieve	in	a	Stove	,	or	before	a	Fire	,
糖	;	躺	它	在	一个	筛	在	一个	火炉	,	或者	前	一个	火	,

糖；把它放在炉子里的筛子上，或者放在火前。

[tuː; tə][draɪ][ˌaɪ 'tiː] [wel] ; [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [wel] [ə; eɪ] [wiːk] .

to	dry	it	well	;	it	will	keep	well	a	Week	.
到	干燥	它	出色地	;	它	将要	保持	出色地	一个	星期	.

彻底晾干；可以保存一周。

[tuː; tə][skɔːld][ɔːl][sɔːrts][ɒv; əv] [fruːt] .

To	scald	all	Sorts	of	Fruit	.
到	烫伤	全部	排序	的	水果	.

烫烫各种水果。

[pʊt] [ðə; ði] [fruːt] ['ɪntuː] ['skɔːldɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

PUT	the	Fruit	into	scalding	Water	,
放	这	水果	进入	烫	水	,

将水果放入沸水中，

([æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [wɪl] ['ɔːlməʊst]['kʌvə(r)][ðə; ði] [fruːt]) [set][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] ,

(	as	much	as	will	almost	cover	the	Fruit	)	set	it	over	a	slow	Fire	,
(	作为	很多	作为	将要	几乎	覆盖	这	水果	)	放	它	超过	一个	慢的	火	,

（用量以几乎完全覆盖水果为宜）放在小火上慢烤，

[kiːp] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][skɔːld] - [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] ,

keep	them	in	a	Scald	'	till	they	are	tender	,
保持	他们	在	一个	烫伤	-	直到	他们	是	投标	,

用沸水焯烫至软烂。

['tɜːnɪŋ] [ðə; ði] [fruːt] [weə(r)] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [dʌz] [nɒt]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ; [wen] - [tɪz] ['veri] ['tendə(r)] ,

turning	the	Fruit	where	the	Water	does	not	cover	it	;	when	'	tis	very	tender	,
转弯	这	水果	在哪里	这	水	做	不是	覆盖	它	;	什么时候	-	的	非常	投标	,

将果实翻到水未覆盖的地方；当果实非常嫩的时候，

[leɪ] [ə; eɪ]['peɪpə(r)] [kləʊz] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː][stænd] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] :

lay	a	Paper	close	to	it	,	and	let	it	stand	-	till	it	is	cold	:
躺	一个	纸	关闭	到	它	,	和	让	它	站立	-	直到	它	是	寒冷的	:

在它旁边放一张纸，让它静置直到冷却：

[ðen] [tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [fruːt] [pʊt] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

Then	to	a	Pound	of	Fruit	put	Half	a	Pound	of	Sugar	,
然后	到	一个	磅	的	水果	放	一半	一个	磅	的	糖	,

然后，在一磅水果中加入半磅糖。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ([bʌt; bət] [nɒt] [tuː] [fɑːst]) - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [lʊks] [klɪə(r)] :

and	let	it	boil	(	but	not	too	fast	)	-	till	it	looks	clear	:
和	让	它	熬	(	但	不是	也	快速地	)	-	直到	它	看起来	清除	:

让它煮沸（但不要太快），直到看起来清澈为止：

[ɔːl] [fruːt] [mʌst; məst] [biː; bi] [dʌn] [həʊl] [bʌt; bət] ['pɪpɪn] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [best] - [ɔː(r)]

All	Fruit	must	be	done	whole	but	Pippins	,	and	they	are	best	halv'd	or
全部	水果	必须	是	完毕	所有的	但	皮平斯	,	和	他们	是	最好的	-	或者

[kwɔrtɘd] ,

quarter'd	,
四分之一	,

除了苹果之外，所有水果都必须整个烹饪；苹果最好切成两半或四分之一。

[ænd; ənd] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ɒrɪndʒ] - [piːl] - [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ðem; ðəm] , [wɪð] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ]

and	a	little	Orange	-	Peel	boil'd	and	put	in	them	,	with	the	Juice	of	a
和	一个	小的	橙子	-	果皮	-	和	放	在	他们	,	和	这	汁	的	一个

['lɛmən] .

Lemmon	.
莱蒙	.

再加入少许煮熟的橙皮和柠檬汁。

['faɪnɪs] .

FINIS	.
结束	.

结束。

[ə'dɪʃən(ə)l] [nəʊts]

Additional	Notes
额外的	笔记

补充说明

[ə; eɪ] . [tuː; tə] [meɪk] [red] [kwɪns] -

A	.	To	make	Red	Quince	-	Marmalet
一个	.	到	制作	红色的	榹	-	玛尔玛莱特

A. 制作红榲榹-玛玛莱

[pɑːts] [ɒv; əv] [ðɪs] ['pærəgrɑːf] [wɜː(r); wə(r)][əb'skjʊə(r)] , [ðəʊ] [nəʊ] ['ridɪŋ] [wɜː(r); wə(r)] ['dʒenjuɪnli]

Parts	of	this	paragraph	were	obscure	,	though	no	readings	were	genuinely
部分	的	这	段落	是	朦胧	,	尽管	不	阅读	是	真的

[ʌn'sɜːt(ə)n] :

uncertain	:
不确定	:

这段文字的部分内容晦涩难懂，但没有任何一种解读是真正不确定的：

[biː] . [tuː; tə] [meɪk] [hoʊniːkəm] - [keɪks] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] - ['vaɪələt][ɒv; əv] ['kaʊslɪp]

B	.	To	make	Honycomb	-	Cakes	of	Orange	-	Flower	-	Violet	of	Cowslips
B	.	到	制作	蜂巢	-	蛋糕	的	橙子	-	花	-	紫色	的	报春花

B. 制作橙花紫罗兰报春花蜂巢饼

[ðə; ði]['teɪb(ə)l][ɒv; əv] ['kɒntents] [ænd; ənd][ðə; ði] ['bɒdi] [tekst][hæv; həv][aɪ'dentɪk(ə)l] ['wɜːdɪŋ] [ænd; ənd]

The	Table	of	Contents	and	the	body	text	have	identical	wording	and
这	桌子	的	内容	和	这	身体	文本	有	完全相同的	措辞	和

[ˌpʌŋktʃu'eɪʃn] .

punctuation	.
标点	.

目录和正文的措辞和标点符号完全相同。

[ɪn'tendɪd] ['riːdɪŋ] [meɪ] [biː; bi] :

Intended	reading	may	be	:
故意的	阅读	可能	是	:

预期阅读内容可能是:

“ [tuː; tə] [meɪk] [hoʊniːkəm] - [keɪks] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] - ['flaʊə(r)] , ['vaɪələt][ɔː(r)] ['kaʊslɪp] ” .

“	To	make	Honycomb	-	Cakes	of	Orange	-	Flower	,	Violet	or	Cowslips	”	.
“	到	制作	蜂巢	-	蛋糕	的	橙子	-	花	,	紫色	或者	报春花	”	.

“用橙花、紫罗兰或报春花制作蜂巢饼”。

[siː] . [tuː; tə] [meɪk] [lɒŋ] - ['bɪskɪt]

C	.	To	make	Long	-	Biscuit
C	.	到	制作	长的	-	饼干

C. 制作长饼干

[teɪk] ['θɜːti] [egz] , ([ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [ˌfɔː'tiːn] ([breɪk] ['twenti] [eɪt] [ɒv; əv][ðem; ðəm] ;

Take	thirty	Eggs	,	(	the	Whites	of	fourteen	(	break	twenty	eight	of	them	;
拿	三十	鸡蛋	,	(	这	白人	的	十四	(	休息	二十	八	的	他们	;

取三十个鸡蛋，(其中十四个鸡蛋的蛋白，打碎其中二十八个;

[ˌpʌŋktʃu'eɪʃn] [ʌn'tʃeɪndʒd] ; [ɪn'tendɪd] ['riːdɪŋ] [meɪ] [biː; bi]

Punctuation	unchanged	;	intended	reading	may	be
标点	未更改	;	故意的	阅读	可能	是

标点符号不变；预期阅读内容可能是

[teɪk] ['θɜːti] [egz] , [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [ˌfɔː'tiːn] ([breɪk] ['twenti] [eɪt] [ɒv; əv][ðem; ðəm]) ;

Take	thirty	Eggs	,	the	Whites	of	fourteen	(	break	twenty	eight	of	them	)	;
拿	三十	鸡蛋	,	这	白人	的	十四	(	休息	二十	八	的	他们	)	;

取三十个鸡蛋，其中十四个取蛋白（打碎其中二十八个）;

[ðə; ði] ['pæsɪdʒ] [ə'pɪəz] [tuː; tə] [miːn] “ ['seprət] ['twenti] - [eɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['θɜːti] [egz] ,

The	passage	appears	to	mean	“	separate	twenty	-	eight	of	the	thirty	eggs	,
这	通道	出现	到	意思是	“	分离	二十	-	八	的	这	三十	鸡蛋	,

这段文字的意思是“将三十个鸡蛋中的二十八个分开，

['juːzɪŋ] [ˌfɔː'tiːn] [ɒv; əv][ðə; ði] ['waɪts] [ænd; ənd][ɔːl][ðə; ði] [jəʊk] .

using	fourteen	of	the	whites	and	all	the	yolks	.
使用	十四	的	这	白人	和	全部	这	蛋黄	.

用掉十四个蛋白和所有的蛋黄。

” [ðə; ði] [tuː] [həʊl] [egz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ['leɪtə(r)][ɪn][ðə; ði]['resəpi] .

”	The	two	whole	eggs	are	used	later	in	the	recipe	.
”	这	二	所有的	鸡蛋	是	用过的	之后	在	这	食谱	.

“这两个鸡蛋稍后会在食谱中使用。”

['dekərətɪv] ['bɔːdəz]

Decorative	Borders
装饰性的	边界

装饰边框

['resəpɪz] [ðæt] [bɪ'gæn][ɔ:(r)] [endid] [ɪn][mɪd] - [peɪdʒ][wɜ:(r); wə(r)] ['sepəreɪtɪd] [frɒm; frəm] [ə'dʒɔɪnɪŋ] ['resəpɪz]
Recipes **that** **began** **or** **ended** **in** **mid** **-** **page** **were** **separated** **from** **adjoining** **recipes**
食谱 那 开始 或者 结束 在 中 - 页 是 分开 从 相邻的 食谱
[wɪð] [ə; eɪ] ['dekərətɪv] ['bɔ:də(r)] .
with **a** **decorative** **border** **.**
和 一个 装饰性的 边界 .

页面中间开始或结束的食谱会用装饰边框与相邻的食谱隔开。

[ðə; ði][i:] - [tekst][hæz; həz][traɪd][tu:; tə] ['replɪkeɪt] [ði:z] ['bɔ:dəz] [æz; əz] ['kləʊsli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ,
The **e** **-** **text** **has** **tried** **to** **replicate** **these** **borders** **as** **closely** **as** **possible** **,**
这 e - 文本 有 尝试 到 复制 这些 边界 作为 密切 作为 可能的 ,

电子文本已尽力尽可能地还原这些边界。

[ɪk'sept] [fɔ:(r); fə(r)]['maɪnə(r)] [flɔ:z] [ɪn] ['prɪntɪŋ] .
except **for** **minor** **flaws** **in** **printing** **.**
除了 为了 次要的 缺陷 在 印刷 .

除了印刷上的一些小瑕疵。

['resəpɪz] [ðæt] [bɪ'gæn][æt; ət][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ə; eɪ] ['fɪzɪk(ə)l] [peɪdʒ][hæv; həv] [bi:n] ['gɪv(ə)n][wʌn][ɒv; əv]
Recipes **that** **began** **at** **the** **top** **of** **a** **physical** **page** **have** **been** **given** **one** **of**
食谱 那 开始 在 这 顶部 的 一个 身体的 页 有 到过 给定 一 的
[ðə; ði] [tu:] [məʊst] “ [dʒə'nerɪk] ” ['bɔ:dəz] :
the **two** **most** **“** **generic** **”** **borders** **:**
这 二 最多 “ 通用的 ” 边界 :

从纸质书页顶部开始的食谱通常会采用两种最“通用”的边框之一：

[ə; eɪ] [fju:] ['dekərətɪv] ['bɔ:dəz] [ɑ:(r); ə(r)] [best] [dɪ'skraɪbd] [æz; əz] [sə'praɪzɪŋ] .
A **few** **decorative** **borders** **are** **best** **described** **as** **surprising** **.**
一个 很少 装饰性的 边界 是 最好的 描述 作为 奇怪 .

有些装饰边框的设计令人眼前一亮。

[peɪdʒ][ˌtu:'tu:] :
Page **2** **:**
页 2 :

第2页：

[peɪdʒ][θri:] :
Page **3** **:**
页 3 :

第3页：

[ðə; ði] [seɪm] ['bɔ:də(r)] , [wɪð] [aɪ'dentɪkli] [pə'zɪʃnd] ['kwestʃən] [mɑ:rks] , [ə'pɪəz] [ɒn]['peɪdʒɪz] - (“
The **same** **border** **,** **with** **identically** **positioned** **question** **marks** **,** **appears** **on** **pages** **24** **(** **“**
这 相同的 边界 , 和 同样地 定位 问题 标记 , 出现 在 页面 - (“
[tu:; tə] [meɪk] - [dʒæm] ”) ,
To **make** **Apricock** **-** **Jam** **”** **)** **,**
到 制作 杏子 - 果酱 ”) ,

同样的边框，以及位置相同的问号，出现在第 24 页（“制作杏子酱”）上。

- (“ [tu:; tə] [meɪk] [waɪt] [peə(r)] - [plʌm] [klɪə(r)] - [keɪks] ”) [ænd; ənd] - (“ [tu:; tə][draɪ] [plʌmz] [laɪk]
31 **(** **“** **To** **make** **White** **Pear** **-** **Plum** **Clear** **-** **Cakes** **”** **)** **and** **34** **(** **“** **To** **dry** **Plums** **like**
- (“ 到 制作 白色的 梨 - 李子 清除 - 蛋糕 ”) 和 - (“ 到 干燥 李子 喜欢
[ðə; ði] [frentʃ] [plʌmz] ,
the **French** **Plums** **,**
这 法语 李子 ,

31（“制作白梨李子透明饼”）和 34（“将李子晒干，如法国李子，

[wɪð] [stəʊnz] [ɪn][ðem; ðəm] ”) .
with **Stones** **in** **them** **”** **)** **.**
和 石头 在 他们 ”) .

里面有石头”。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神